



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



えびの高原の生ハムで 生ハムと桃とモッツアレラのカプレーゼ



一人あたりのエネルギー 250kcal	食塩相当量 1.0g	調理時間 約10分
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

えびの高原 生ハム……………1パック
桃の缶詰(白桃)……………150g
モッツアレラチーズ……………100g
オリーブオイル……………大さじ1/2
粗挽き黒こしょう……………少々

■作り方

- ① 桃はしっかりと水気を取り、ひと口大に切る
- ② モッツアレラチーズはしっかりと水気を取り、ひと口大にちぎる
- ③ ①、②と生ハムを皿に盛りつけ、オリーブオイルを全体に回しかけ、粗挽き黒こしょうをふる



・生の桃を使用する際は、レモン汁を振りかけると変色防止になります。
・お好みでバルサミコ酢をかけると酸味が深まります。

cooking memo