



トマトのカプレーゼ アンチョビ風味

調理時間20分

[材料 4人分]

トマト(完熟)	1個
フレッシュモzzarellaチーズA	1個
A	
黒オリーブ	2~3粒
ケーパー	小さじ1
アンチョビ(フィレ)	1枚
バジル	3~4枚
エキストラ・ヴァージン・オリーブ油	大さじ2
黒こしょう	少々

[作り方]

1. Aを粗みじんに刻み、ボウルに入れてオリーブ油とあえる。
2. トマトを輪切りに、モzzarellaチーズをくし形に切り、ともに器に盛る。
3. 2に1のをせ、黒こしょうをふり、バジル(分量外)を飾る。