



I·V·Aレポート

認定No.

ニックネーム:

1617

Mie

タイトル:

学習資料その2
～苺(かおりの)と生モッツァレラチーズの
カプレーゼ～

苺の「かおり野」は、カットすると
果肉のフチの赤と白のコントラストが綺麗で、
酸味が少なく甘いのでカプレーゼにしてみました。
苺、モッツァレラチーズ、バジルを交互に盛り付け、
オリーブオイル、塩胡椒でいただきました。
美味しかったです。

