



【ブルーベリーソースのイタリアンサラダ】



大角 恭代 (おおづの・やすよ) さん

材料

<ブルーベリーソース> ~ 90g 分

|             |       |
|-------------|-------|
| ブルーベリー      | 60g   |
| 日向夏果汁       | 20ml  |
| オリーブ油       | 50ml  |
| ワインビネガー (白) | 25ml  |
| 塩           | 小さじ 1 |

<ブルーベリーソースのイタリアンサラダ> ~ 2 人分

|           |      |
|-----------|------|
| ブルーベリーソース | 40g  |
| ブルーベリー    | 20g  |
| ズッキーニ     | 130g |
| モッツアレラチーズ | 100g |

手順

- (1) ブルーベリーソースを作る。  
蓋つきの瓶にブルーベリーを入れて、フォークで軽くつぶす。  
日向夏を搾った果汁、オリーブ油、ワインビネガー、塩を加え、蓋をしてシェイクする。
- (2) ズッキーニ、モッツアレラチーズは、5 ミリほどの薄切りにしておく。
- (3) 器に、切ったズッキーニとモッツアレラチーズを交互に並べる。  
ブルーベリーソースをかけて、仕上げにトッピング用のブルーベリーをのせたら完成。