



【しょうがのカプレーゼ風サラダ】



小八重志保さん(こばえ・しほ)さん

材料 (2人分)

しょうが	40g	水	大さじ2
トマト	1コ(150g)	オリーブ油	大さじ1
モッツアレラチーズ	100g	塩	ひとつまみ
はちみつ	20g	ミント	少々
レモン果汁	小さじ1	キウイ	少々

手順

- (1) しょうがは皮をむき、20枚ほど薄切りにする。残りのしょうがはすりおろす。
- (2) モッツアレラチーズとトマトは、5ミリ幅の半月切りにする。  
レモンは絞っておく。キウイは輪切りにして、10等分しておく。
- (3) 鍋に、薄切りにしたしょうが、水、はちみつ、レモン果汁を入れて弱火にかける。  
汁気がなくなったら、火を止めてさましておく。
- (4) 器にトマト、モッツアレラチーズ、しょうが、キウイをリース状(円形)に並べる。  
そこに、オリーブ油、塩、おろししょうがをかけて、ミントをトッピングしたら完成。