

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- 夏野菜（キュウリ、トマト、なす、ピーマン）：各適量
- モッツアレラチーズ：200g
- オリーブオイル：大さじ2
- 酢：大さじ2
- 塩：適量
- こしょう：適量
- バジル：適量

## 作り方

1. 野菜は一口大に切ります。
2. オリーブオイル、酢、塩、こしょうでマリネ液を作ります。
3. 切った野菜をマリネ液に漬けて冷蔵庫で30分以上置きます。
4. モッツアレラチーズをスライスし、マリネした野菜と交互に盛り付けます。
5. 上からバジルをちぎって散らせば完成です。