

静岡のっておきレシピ

みしまマンゴーのカプレーゼ



材料（2人前）	分量
みしまマンゴー	1/2 個
モッツアレラチーズ	50g
蜂蜜	大さじ 1
レモン汁	大さじ 1
エクストラバージン オリーブオイル	小さじ 1
黒こしょう	少々

作り方

1	みしまマンゴーのタネを取り除き、皮をむいたら（ピーラーでも可） 5mm 幅に切る。
2	モッツアレラチーズを 5mm 幅に切る。
3	1 と 2 を交互に重ね合わせて盛付ける。
4	ボウルに蜂蜜とレモン汁を入れ、よく混ぜたら 3 に掛ける。
5	仕上げにオリーブオイルと黒こしょうを掛け、お好みで野菜やハーブを添えれば出来上がり！
ポイント	生ハムや蒸し鶏と合わせても◎ マンゴーとチーズを小さめにカットして冷やしたパスタと合わせても◎ 【静岡県産のおすすめ食材】 <みしまマンゴー：頂（しずおか食セレクション）認定品> 三島の恵まれた富士山伏流水と専用鉢を使用した根域制限栽培、徹底した完熟収穫により、ほどよい酸味と濃厚な甘さが特徴のマンゴー。