

アボカドとモッツァレラチーズの コロコロサラダ

アボカドの濃厚な味わいと
さっぱり野菜、フレッシュチーズの
相性バツグン！

 調理時間：10分以内

材料 (4人分)

アボカド 1個
きゅうり 1本
ミニトマト 1パック (150g)
モッツァレラチーズ 1袋 (100g)
レモン汁 大さじ1~2
イタリアンドレッシング 大さじ3
(お好みでOK)
クレイジーソルト 適宜

作り方

- ① アボカドは食べやすい大きさに切り、
レモン汁をふりかけざっと混ぜ合わせる。
きゅうりは5mm幅のちょう切りに、
ミニトマトは半分に切り、
モッツァレラチーズは水気を切り
食べやすい大きさにカットする。
- ② ①とドレッシング、クレイジーソルトを混ぜ合わせ、
器に盛る。



※写真はイメージです。

※クレイジーソルトがなければ、塩コショウでOK
バジルを添えても美味しい！