



アボカドとミニトマトの カプレーゼ風

材料(2人前)

冷凍アボカド	70g
モッツアレラチーズ	50g(6個)
ミニトマト	90g(6個)
オリーブオイル	小さじ2
ハーブ塩	適量
黒コショウ	適量

作り方

1. アボカドは常温解凍しておく。
2. ボウルに黒コショウ以外の材料を全て入れて混ぜる。
3. 盛り付けて黒コショウをかければ完成！

ポイント💡

アボカドは、しっかり解凍しておきましょう！(レンジで20秒程度加熱しても解凍できます◎)

混ぜるだけなのであと一品欲しい時に！