

## トマトとチーズのサラダ



材料(2人分)		調味料	
トマト	2個	バジル	適量
		塩・黒胡椒	
モッツアレラチーズ	1個	オリーブオイル	

切って盛るだけなので簡単。  
モッツアレラ、バジルを揃えるのは大変だけど美味しいです。  
サイゼリアに似たメニューがあります。

イタリアの国旗を表した、代表的なイタリア料理。  
トマト、バジル、チーズを一緒に食べる。  
もっと細かくしてサラダ風にしてもよい。

### 作り方

1. トマトの皮を湯剥きし、厚さ1cm程の輪切りにする。(皮が気に入らないのなら、そのままでもOK)  
バジル(バジリコ)の葉を小さめに千切る。
2. モッツアレラチーズも1cm程の輪切りにし、トマトの枚数を揃えて切る。
3. 皿にトマト→バジル→チーズの順に並べて盛り、塩・黒胡椒を少々振りかけ、オリーブオイルを軽く回しかけて出来上がり。