

# モツツアレラが主役。

## 桃とチェリーの軽井沢カプレーゼ

2025.8.5



メリカンチェリーを合わせると、驚くほど調和のとれた味わいに。桃のやさしい甘みとチェリーの酸味が、チーズのミルク感を引き立てます。冷えたシャンパーニュとの相性も抜

軽井沢の別荘で、夏らしいカプレーゼを作つてみました。主役はフレッシュなモツツアレラ。そこに完熟の桃とア



群で、前菜にもデザートにもなる万能レシピ。火を使わず手軽にできる、夏の軽井沢にぴったりの一皿です。

