

モッツァレラが主役。

桃とチェリーの軽井沢カプレーゼ

2025.8.5



軽井沢の別荘で、夏らしいカプレーゼを作ってみました。主役はフレッシュなモッツァレラ。そこに完熟の桃とア

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拔



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。

