

カマンベールと プロシュートのサラダ



アーサー メッツ キュヴェ
セレクト リースリング

A.METZ RIESLING 2010

FRANCE 

750ml

.....
表わら色。シトラスやレモン
のフルーティなアロマに仄か
にミネラルを感じます。フル
ーティでフレッシュ、イキイ
キとした味わいです。



材料 (4人分)

※分量は目安です。お好みで調整してください。

- ・カマンベール 1/2個
- ・リーフレタス 4枚
- ・プロシュート 4枚
- ・オリーブオイル 適量
- ・バジルの葉 2枝分
- ・塩・こしょう 少々
- ・サラダ菜 4枚



【作り方】

- (1) カマンベールは食べやすい大きさに切る。
- (2) 野菜類は洗って、食べやすい大きさに切って皿に盛る。
- (3) カマンベール、プロシュート、バジルの葉を盛り付ける。
- (4) 塩、こしょうをふってオリーブオイルをまわしかける。