

# ★ クリスマス風



盛

り

付

け



## カプレーゼ

モッツアレラチーズ、トマト、バジルの順にクリスマスリースをイメージするような円形に置いていきましょう。

オリーブ油、塩胡椒を回しかけて完成です。お酒のお供にいかがでしょうか。

## ピンチョス

プチトマトやオリーブ、チーズを串に刺します。きゅうりはピーラーで薄切りにして層にしましょう。

目は黒ゴマ、ほっぺはケチャップでキュートな顔を作ってみてね。



## カルパッチョ

ズッキーニを薄切りにし、鯛やサーモンの刺身、かいわれと一緒に円形に並べ、オリーブ油やカルパッチョソースをまわしかけましょう。綺麗に並べたら食卓が一気にパーティ会場のような雰囲気になるかも。

ソース 4 : 4 : 1 : 1  
オリーブ油・レモン汁・醤油・おろしニンニク

## ブロッコリーツリー

土台となるブロッコリーを配置し、その上に重ねるようにブロッコリーを置いて、木の形に整えます。

粉チーズとパプリカを散らして飾り付けをしましょう。

子供も大人も楽しめる素敵な食卓を演出してみてください。

