



9/10 (火)

## 桃のマリネ~デザートとおつまみと~

### ★桃のアーモンドマリネ

(材料1皿分)

桃：1個

砂糖：適量

アーモンド (茶葉)：適量

- ① 桃は8等分くらいにカットして皿に並べる。
- ② 砂糖を振りかけ水分が出るまで待つ。
- ③ 砕いた茶葉を②に振りかけて5分程おいて味を馴染ませて完成。

### ★桃とモッツアレラチーズのマリネ

(材料1皿分)

桃：1個

モッツアレラチーズ：1個

レモン：1/4個

EXバージンオリーブオイル：適量

塩：適量

黒こしょう：少々

- ① 桃は食べやすい大きさにカットする。
- ② モッツアレラチーズは食べやすい大きさに手でちぎる。
- ③ ボウルに①と②を入れ、オリーブオイルと塩、レモンを絞る。
- ④ 軽く混ぜて器に盛り、お好みで黒こしょうを挽いてかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。  
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。