



지중해의어피타이저 그 느낌 그대로...

훈제오리카프레제



이렇게 준비하세요!

재료 : 훈제오리슬라이스 10장, 방울토마토 10개, 모짜렐라치즈 150g, 블랙올리브 10개, 꼬치 10개, 청경채 1줌

발사믹드레싱 : 발사믹식초 5숟가락, 설탕 0.3숟가락, 후춧가루 약간

- 1 훈제오리를 팬에서 구워주세요.
- 2 모짜렐라치즈는 훈제오리슬라이스와 비슷한 모양으로 썰어서 준비하시고,
- 3 발사믹드레싱소스를 섞어 걸죽하게 졸인 후 식혀주세요.
- 4 꼬치에 오리를훈제, 모짜렐라치즈, 방울토마토, 블랙올리브, 청경채를 꽂고 졸인 발사믹소스를 곁들여주세요.

TIP. 모짜렐라치즈 대신 체다치즈 등 다른 종류의 치즈를 사용해도 좋아요.



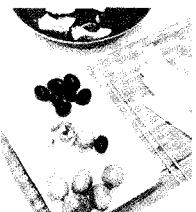
1



2



3



4