



材料【2人分】

明治モッツァレラとろけるスライスチーズ	2枚
マグロ(柵)	100g
コショウ	適量
ベビーリーフ	20g
オリーブオイル	適量

作り方

1. マグロに塩・コショウをして、フライパンで表面を焼いて薄くスライスする。
2. 器に1、ベビーリーフ、スライスしたモッツァレラとろけるスライスチーズを盛り付ける。
3. 塩をふり、オリーブオイルをまわしかけて完成。

ワンポイント!

イタリア語で切ったという意味のタリアータ。
本来は牛肉を使いますが、今回はヘルシーに鮭とモッツァレラチーズを使って仕上げました。チーズが味のアクセントになっています