

Recipe for Starter and Salads



\*  
\*

IQF 모짜렐라  
토마토 샐러드

“신선한 조직감이 살아있는 차가운 IQF 모짜렐라가 만드는 특별한 토마토 샐러드”

**IQF 모짜렐라 치즈**

쫄깃쫄깃 살아있는 식감  
다양한 요리방법! 뜨겁게도 차갑게도!  
해동 후에 더 특별해 지는 IQF 모짜렐라

**Characteristics**

- 조리시간 :20분
- 요리수준: easy
- 4인분

**Ingredients**

- IQF 모짜렐라 8조각
- 토마토 4개
- 바질 잎
- 호두
- 올리브오일
- 발사믹
- 소금 후추 머스타드



**Recipes**

- 모짜렐라 치즈와 토마토를 각각 얇게 썰어 준비 한다.
- 토마토를 접시 위에 올려 놓고 토마토 사이에 모짜렐라 치즈를 올려 놓는다.
- 준비된 비니그레트 소스 (발사믹+올리브오일) 에 머스타드 와 소금 후추를 조금 넣는다.
- 접시위에 소스를 뿌린다.
- 신선한 바질 잎과 저민 호두를 토마토 위에 뿌린후 토마토의 풍미를 더 할수 있도록 소금을 조금 흩뿌려 준다.