

大和丸ナスと オレンジの デザートピッツァ



材料

ピザ生地…1枚	砂糖…150g	水…370g
大和丸ナス…120g	ラム酒…5g	クリームチーズ…60g
塩…3g	レモン汁…15g	パンチェッタ…30g
		オレンジ…90g

point!

- ・ナスのコンポート、オレンジのコンポートはあらかじめ作り、冷ましておく。
- ・クリームチーズは室温に戻しておく。
- ・オーブンは230℃に予熱しておく。

作り方

- ①ナスのコンポートを作る。
ナスのへたをとり、厚さ2cmのいちょう切りにする。
- ②ボウルにナスを入れ、分量の塩をよく揉みこみ水分が出てくるまで置いておく。
- ③水分が出てきたら水でしっかり洗う。
- ④鍋に分量の水、砂糖、ラム酒、レモン汁を入れ、煮立てる。砂糖が溶けたら汁を半分に分ける。
- ⑤落とし蓋をして、なすの白い部分が少し透明になるまで煮る。
- ⑥火を止めそのまま粗熱をとる。
- ⑦オレンジのコンポートを作る。オレンジを皮ごとしっかり洗い、5mmの輪切りスライスに切る。
- ⑧④の汁にオレンジを入れ、落とし蓋をして15分ほど煮込む。
- ⑨火を止めそのまま粗熱をとる。
- ⑩⑨をいちょう切りにする。
- ⑦生地クリームチーズを塗り広げる。
- ⑧ナスのコンポート、オレンジのコンポートをキレイに並べ、パンチェッタを散らす。
- ⑨230℃のオーブンで10～12分焼く。