

『仕事終わりの20分フランスごはん 一流シェフの、おうちワンプレート』

に関するお詫びとレシピ公開のご案内

書籍『仕事終わりの20分フランスごはん』において、カバー裏面の写真に使用された料理のレシピが本文に未掲載であることが判明いたしました。
制作過程の不手際により、読者の皆様をはじめ関係各位にはご迷惑をおかけしますことを深くお詫び申し上げます。

本文に未掲載であった当該レシピ「なすトマトのミートチーズ」につきましては、本PDFにて公開しております。



材料 ひとり分

〈なすのトマトソース〉

なす(1cmの輪切り) … 1本(80g)

オリーブオイル … 適量

塩 … 適量

にんにく(みじん切り) … 1/2片

赤唐辛子(輪切り) … 1/2本

トマトの水煮缶(カット)

… 1/2缶(200g)

〈ミートチーズ〉

豚ひき肉 … 100g

塩 … 適量

バター … 20g

玉ねぎ(みじん切り)

… 1/8個(24g)

マッシュルーム(薄切り) … 2個

白ワイン … 20ml

生クリーム … 50g

粗びき黒こしょう … 適量

モッツアレラチーズ … 50g

イタリアンパセリ(みじん切り)

… 適量

パン … お好みで

作り方

- 1 〈なすのトマトソース〉フライパンにオリーブオイルをひいて熱し、皮を下にしてなすを入れて、塩をふる。両面に焼き色がついたらオリーブオイルを大さじ1ほどたし、にんにく、赤唐辛子を加えて炒める。
- 2 いい香りがしてきたら、トマト缶を加えて塩をふり、水分がなくなるまで中火で煮詰める。
- 3 〈ミートチーズ〉別のフライパンにバターをひいて熱し、豚ひき肉に塩をふって崩さないように焼く。
- 4 両面がカリッとしたら、玉ねぎ、マッシュルーム加えて塩をふり、肉を崩しながら炒める。
- 5 白ワインを加えて、フライパンにこびりついたうまみをはがしながら炒める。
- 6 アルコール分が飛んだら生クリーム、粗びき黒こしょうを入れて火を止める。モッツアレラチーズ1/3を加えてふたたび中火にかけ、とろみがついたら火を止める。
- 7 耐熱皿に②(なすのトマトソース)を敷き詰め、④(ミートチーズ)をかけ、残りのモッツアレラチーズをちぎってのせる。
- 8 280℃(できる限りの最高温度)に予熱したオーブンまたはトースターで、チーズが溶けるまで4～5分焼く。
- 9 イタリアンパセリ、粗びき黒こしょうをふる。

なすトマトのミートチーズ

油を吸わせたなすにチーズとは罪深い。白ワインとモッツアレラの軽やかさで、背徳感がおだやかになっていく気がするけれどそんなことはない。ソースはパンにもつけて平らげたい。