



MENU: いちじくを使った一品



Recipe: ブルーチーズといちじくのパイのせ いちじくソースを添えて



材料 (8個分)

- ・冷凍パイシート ... 1/2枚 ... 8等分
- ・ブルーチーズ ... 24g ... 3gずつのせ
- ・いちじく ... 2個 ... 皮をむき 1/4カットに
- ・プロシュート ... 適量 ... 食べやすいサイズに



(いちじくソース)

- ・バター ... 15g
- ・いちじく ... 1個 ... 皮をむき1cm角のりに
- ・白ワインセネガー ... 大さじ2
- ・生クリーム ... 50cc
- ・塩、こしょう ... リンク
- ・はちみつ ... 適量
- ・クレソン ... 適量



作り方

(準備)

・オーブンを230℃に予熱しておく

- ① 冷凍パイシートをクッキングペーパーのせたオーブン皿にならべ、ブルーチーズなどのせる
- ② 230℃に予熱したオーブンを200℃に下げ12分焼く (オーブンによって熱量が異なるので火色がお好みで焼く)
- ③ フライパンにバターを入れ解したらいちじくを火加減の強、白ワインセネガーを加え煮立たせスパークの背でいちじくをつぶしながら火を通す
- ④ 小さなあめが出てきたら生クリームを加え弱火でトロみがつくまで煮詰め、塩、こしょうで味を整えておく
- ⑤ パイがやけたらいちじくプロシュート、クレソンをのせる皿の中心にいちじくソースを入れたココットを置きそのまわりに並べていく。はちみつ、こしょうをかけ盛りつけて完成