

キャビア・ド・オーベルジーヌ 生ハム巻き



ジェイコブス クリーク
クールハーヴェスト
シラズ ロゼ

Jacob's Creek Cool Harvest
Shiraz Rose

AUSTRALIA 
750ml

フレッシュな摘みたてのストロベリーやラズベリーの香りとともに、繊細なスパイスの香りを感じられます。ストロベリーをかじったような、フレッシュなベリーの味わいが楽しめます。



材料 (4人分)

- ・なす 3本
- ・玉ねぎ 1/3個
- ・にんにく 1/2かけ
- ・塩・こしょう 少々
- ・生ハム 8枚
- ・レモン汁 小さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ6



【作り方】

- (1) 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。オーブンは200℃に予熱する。
- (2) なすは縦半分に切り、切り口全体に包丁で格子状に切込みを入れ、オリーブオイル、塩をふって天板に並べオーブンで約15分焼く。
- (3) 熱いうちにスプーンで果肉を取り出して皮を取り除き、包丁で軽くたたいてボウルに移しレモン汁を加える。
- (4) フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れてあたため、香りが出たら玉ねぎを入れてしんなりするまで炒め、(3)に加え混ぜる。塩、こしょうで味をととのえて冷蔵庫で冷やす。
- (5) 皿に(4)、生ハムを盛付け、生ハムに巻いていた