



ケーブルテレビ
JWAYでオンエア!



神保シェフが、
日立市・茨城県内の食材を使って、
オリジナルの **イタリア料理** を創作!!

茨城県日立市出身

じん ぼ
神保シェフと

いばらき

茨城をたべよう

SEASON 3



茄子のピッツア仕立て



材料

大きめの茄子	…	2本
トマトホール缶	…	150g
オレガノ	…	少々
玉ねぎ(みじん切り)	…	大さじ2
チーズ	…	適量
パセリ	…	8枚
塩、胡椒	…	少々
オリーブオイル	…	大さじ3
ペーコンスライス	…	1枚

作り方

- ① 茄子を縦半分に切りそのままトースターもしくはグリラーで10分程焼く。
- ② 【ソース】鍋にオリーブオイル2/3を入れ火をつけ玉ねぎのみじん切りを入れ弱火にしてゆっくり炒め、煮こしたトマトホール、オレガノ2つまみ、塩、こしょうをしてよく混ぜて、2~3分煮込み、パセリ、ペーコンの細い短冊切りを加えて、さらに煮込む。
- ③ 焼いた茄子の上に2で作った【ソース】、チーズの順でかけ、チーズがとけるまで焼く。
- ④ 焼をあがったら、皿に盛りつけオリーブオイルをかけ、パセリの葉、黒胡椒をちらしたら完成!



桃のパナコッタ



材料

*パナコッタ=生クリーム *コッタ=加熱した

《桃のピューレ》		《桃のパンナコッタ》		《桃のコンポート》	
桃	… 1個	牛乳	… 125g	桃	… 1個
水	… 150cc	生クリーム(42%)	… 70g	桃ピューレに使うた	
白ワイン	… 130cc	桃のピューレ	… 50g	つけ汁	… 300cc
グラナジロップ	… 50cc	グラニュー糖	… 35g	ミントの葉	… 4枚
レモン	… 1/2個	桃のリキュール	… 5g		
グラニュー糖	… 65g	板ゼラチン	… 5g		
シナモンスティック	… 1本				



作り方

- ① 準備 ★鍋にお湯を沸かしておく。★板ゼラチンは水でもどしておく。
- ② 【桃の下準備】先端に包丁で十字に切り目を入れておいた桃を、お湯のなかに10秒くらいつけ、冷水にヒリ、よく冷やす。冷えた桃の皮をむき、1つは、包丁で縦にわり種を出す。
- ③ 【桃ピューレ】鍋に水、白ワイン、グラナジロップ、グラニュー糖、シナモンスティックを入れ沸騰させた火を止める。レモンを絞り、さらに、そのままモン自体を加える。同時に桃を加え、30分漬けておき、ミキサーでピューレ状にする。
- ④ 【桃パナコッタ】鍋に牛乳、生クリーム、【桃ピューレ】、グラニュー糖をいれ中火にかけ、沸騰直前まで温める。火を止めて戻したゼラチンを加えよく混ぜ、桃のリキュールを加えボールに移し氷水にあてながらよく冷まし器に流しこみ冷蔵庫で2時間冷やす。
- ⑤ 【桃のコンポート】下準備しておいた湯もをした桃を種がはずし、3mmくらいにスライスして耐熱ボールに入れ、ピューレに使用した漬け汁を沸騰させたものを上からかけ1時間ほど漬けて込みよく冷やす。
- ⑥ 【盛り付け】パナコッタ④の上に、桃のコンポート⑤のをせ、漬け汁をかけ、ミントの葉を飾ったら完成!



HATAKE AOYAMA
オナーシェフ

じん ぼ よしなが
神保 佳永

ご視聴はこちら



You Tube
ケーブルテレビ **JWAYチャンネル**

神保シェフと茨城をたべよう

検索



地上デジタル11ch
ひたちJチャンネルで
絶賛放送中!!

- 毎月16日～末日放送(更新月1回)
- 毎日10:00～/17:30～
- その他 月～金 13:00～も放送

ケーブルテレビ **JWAY**

●ご加入・ご視聴へのお問合せ
0120-816-454

〒317-0073日立市幸町1-19-1(JR日立駅すぐ) 〈営業時間〉9:00～18:00 土・日・祝も営業(年末年始を除く)