

enjoy wine, enjoy life

TOKYO WINE PARTY

ワイン飲みつつ料理教室 / 9月メニュー

◆ 2種のピザ

～ビスマルク（半熟卵と生ハムのピザ） &
クアトロ・フォルマッジ（4種チーズのピザ）～

◆ エビとマッシュルームの ガーリックソテー

◆ イタリア風サラダ

ピザ2種（ビスマルク・クワトロフォルマッジ）

材料（2人分）

●ピザ生地

- ・ 薄力粉：80g
- ・ 水：40cc
- ・ 塩：少々
- ・ オリーブオイル 小さじ1

●ビスマルク

- ・ ピザソース：大さじ3
- ・ ピザ用チーズ：ひとつかみ
 - ・ 卵：1個
 - ・ 生ハム：3～4枚
 - ・ バジル：3枚

●4種チーズのピザ

- ・ オリーブオイル：適宜
- ・ モッツアレラチーズ（フレッシュタイプ）：1/2個

↓以下、お好みの量で

- ・ ゴルゴンゾーラチーズ、チェダーチーズ、
 - ・ ゴーダチーズなど
 - ・ ピザ用チーズ
 - ・ ハチミツ

作り方

※今回はサクサクしたクリスピー生地なので、イーストを用いた発酵作業がいりません

<生地>

- ①小麦粉・塩に少量ずつ水を加え塊にしていく オリーブオイルを加え、まとまるまでこねる
- ②①の生地をフライパンの大きさに合わせて円状に成形する
- ③成形した生地にオリーブオイルをなじませ材料を乗せる

<ビスマルク>

- ①生地にトマトソースをまんべんなく塗り、ピザ用チーズを乗せる
- ②オリーブオイルを熱したフライパンに蓋をして（蓋がなければアルミホイルでも良い）弱火でチーズが溶けるまで蒸し焼きにする
- ③チーズが溶けたら蓋を外し、生地の外側に生ハム、真ん中に温泉卵、最後にバジルを飾って完成。

👉フライパンで焼くため、温泉卵を使います

沸騰したお湯に塩とお酢を少々入れ、火を止めて冷蔵庫から出した卵を静かに入れ、ふたをせずに18分放置すると温泉卵ができます→18分経ったら水で冷やしてから使います
季節によって固まり具合が変わるので時間は目安で！

<クワトロ・フォルマッジ>

- ①オリーブオイルを熱したフライパン上の生地を乗せ、2分ほど弱火で焼き片面のみうっすら焼き目をつけ裏返す
- ②火を止め焼き目がついたほうにオリーブオイルを薄くのばしチーズ各種を盛り付ける
- ③弱火にし4～5分間蓋をして蒸し焼きにする
- ④蓋を外しお皿に盛り付け、ハチミツをかける
👉チーズはお好みのものを使ってOK！

エビとマッシュルームの ガーリックソテー

材料 (2人分)

- ホワイトマッシュルーム 8個
 - むきエビ 8個
 - にんにく 1片
- パセリ (みじん切り) 大さじ1
- オリーブオイル 大さじ2程度
 - 塩、黒こしょう

作り方

- ①マッシュルームはペーパータオルで汚れを拭き、石づきをとってから縦3等分に切る
にんにくはみじん切り、エビは背ワタを取っておく
- ②フライパンにオリーブオイル、①のにんにくを入れ、弱火で香りを出す
- ③にんにくの香りが出たら、マッシュルームとエビを入れ、強めの中火で炒める
- ④マッシュルームに軽く焼き色が付けばOK! 塩・こしょうで味をととのえる
- ⑤お皿に盛り付け、パセリをかけて完成

👉 マッシュルームとエビ以外のお好きな具材で作るのも◎

イタリアンサラダ

材料 (2人分)

●サラダ

- グリーンリーフ 4枚程度
 - プチトマト 3個
 - 玉ねぎ 1/4個
- ホワイトマッシュルーム 1個

●ドレッシング

- 塩 ひとつまみ
- 黒こしょう 少々
- 白ワインビネガー 大さじ1
- エキストラバージンオリーブオイル 大さじ3

作り方

- ①グリーンリーフは食べやすい大きさにちぎる
プチトマト、玉ねぎはみじん切り、玉ねぎは水にさらす
ホワイトマッシュルームは汚れを拭き石づきを取ってから縦に薄切りにする
- ②ボウルに①を入れドレッシングの材料を順番に入れそのつど両手で混ぜる

- 👉 ・ サラダは両手で和えることで葉に傷が付かず味も良くしみこむ
- 白ワインビネガーをお酢に代えて作っても美味しい