

◎◎ ナスのディップとハムのパテ ◎◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（作りやすい分量）

ナスのディップ

ナス	3本
すりおろしニンニク	小さじ1/2
塩	小さじ1/2強
パルミジャーノ・レッジャーノ	大さじ1
オリーブオイル	大さじ2
黒胡椒	適量

ハムのパテ

ロースハム	70g
生ハム	30g
生クリーム	100cc
白胡椒	適量
バケット	適量
チャービル・レモン・ ミニトマト(飾り用)	適量



- 1 ナスは縦に数本包丁で切れ目を入れトースターで焼き、皮を取り除きざく切りにし、キッチンペーパーで水気をしっかりきる。
- 2 ナス・ニンニク・塩・パルミジャーノ・オリーブオイルを入れてフードプロセッサーにかけ、冷蔵庫で冷やし、食べる直前に黒胡椒で味を整える。
- 3 ロースハム・生ハム・生クリームをフードプロセッサーにかけ、白胡椒で味を整えて冷蔵庫で冷やす。
- 4 バケットにのせてお召し上がりください。

ばん くみこ先生のコメント★

暑くてキッチンで火を使いたく日に、フードプロセッサーで作る簡単ディップとパテのご紹介です。パンにたっぷり塗ってもいいですし、野菜スティックにつけるのもお勧めです。

「貧乏人のキャビア」とも言われているナスのディップはトマトのコンカッセとあえて冷製パスタソースにするのも夏の暑い日にお勧めです。



★お知らせ★

スタイリングをお手伝いさせていただいた

「一流パティシエに習う技とコツ 洋菓子の基本ルセット48」が朝日新聞出版より絶賛発売中です。創立60周年の東京製菓学校の洋菓子科の益田一亜輝先生と鈴木兼介先生の共著です。ご家庭でプロ級のお菓子作りをされたい方にはわかりやすくお勧めの一冊です！連続テレビ小説「まれ」にあやかって、お菓子作りに挑戦しましょう！

