

柿の秋ピザ

(2人分)



柿(シロップ漬けしたもの)	1コ	シロップ漬け	
ピザ生地	2枚	柿	2コ
トマトソース	大3	グラニュー糖	大3
生ハム	4枚	水	250ml
ピザ用チーズ	適量	コアントロー	小1
クリームチーズ		レモン果汁	小2
バジル	少々		
オリーブ油			

作り方

- 1 柿を切って皮をむく。
- 2 水に砂糖をいれて混ぜ、砂糖が溶けたら1を加える。
- 3 2を火にかけ、沸騰しない程度に温める。
- 4 3のあら熱をとり、レモン果汁、コアントローをいれシロップを作ったら、煮沸した瓶に移す。
- 5 ピザ生地にトマトソースをぬる。
- 6 5に生ハム、4のシロップ漬けにしておいた柿、バジルとチーズをのせる。
- 7 天板に6をのせ、200℃のオーブンで15分程度焼く。
- 8 最後にオリーブ油をまわしかけて完成。



美味しいアレンジ 柿をブランデー漬けにしてトッピングしても美味!!

★ 柿の旬と産地 ★

柿の旬は9月の下旬～12月下旬頃まで。
徳島では上板町、土成町、三好市で主に栽培されている。

★ 柿の主な種類 ★

とね ひらたね ふゆう じろう やまと あたご たいしゅう
刀根柿、平種柿、富有柿、次郎柿、大和柿、愛宕柿、太秋柿などがある。

★ 美味しい柿の選び方 ★

ヘタが張り、実との間に隙間がなく、しっとりとして色目のよい
ずしりと重みのあるものを選ぶとよい。

★ 保存方法 ★

ポリ袋に入れ冷蔵庫の野菜室で保存するとよい。

