

ポンテゲージョのカナッペ



おすすめワイン

ガタオ

GATAO ESPUMANTE

 ポルトガル 750ml

ワインにチーズ入りのポンテゲージョはおススメです。パンブキンペーストのやさしい甘みに、生ハムやスパイスやアーモンドを組み合わせるとやや辛口のスパークリングワインと合わせてみました。



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材料(4人分)

白玉粉……………40g
薄力粉……………12g
粉チーズ★……………12g
ベーキングパウダー……………2g
牛乳……………40cc～
オリーブオイル★……………小さじ2
塩……………少々
【A：パンブキンチーズペースト】
(ペースト材料)
かぼちゃ(冷凍)……………100g
マスカルポーネチーズ★……………35g
塩・こしょう★……………少々
(具材)
生ハム★……………1枚
セルフィーユ……………適量
ピンクペッパー★……………適量

【B：スパイシーパンブキンペースト】
(ペースト材料)
かぼちゃ(冷凍)……………100g
サワークリーム★……………30g
クミンパウダー……………少々
塩・こしょう★……………少々
(具材)
アーモンド(素炒り)★……………8粒
イタリアンパセリ……………適量

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ① 冷凍かぼちゃは、深めの耐熱皿に入れ、ラップをして電子レンジで、3～4分柔らかくなるまで加熱する。
- ② ①の皮を取り除き、マッシャーなどで潰し、半分に分ける。A：パンブキンチーズペースト、B：スパイシーパンブキンペーストのペースト材料をそれぞれよく混ぜ合わせ、2種類のペーストを作る。
- ③ オープンを180度に温める。ポンテゲージョは、小麦粉、粉チーズ、ベーキングパウダーをあわせ、ホイッパーで混ぜる。
- ④ ボウルに白玉粉を入れ、牛乳を少しずつ加えて混ぜる。
- ⑤ ④に③とオリーブオイルを加えて混ぜ、軽くこねる。生地を8等分にし、それぞれを丸めて天板にのせ、約15分焼く。
- ⑥ 粗熱をとり、中央に切り込みを入れる。
- ⑦ ⑥のうち4個に、パンブキンチーズペースト、生ハム、セルフィーユ、ピンクペッパーをはさみ、残り4個に、スパイシーパンブキンペースト、アーモンド、イタリアンパセリをはさむ。