

# 野菜のパイピザ



## おすすめワイン

### シャトー・ド・ラ・リゴディエル ボージョレ・ヌーヴォー 2014

CHATEAU DE LA RIGODIERE Beaujolais Nouveau 2014

■ フランス 750ml

繊細な香り、しなやかなタンニンを持つ豊かで複雑な味わいのワインです。トマトの酸味と赤ワインの酸味が寄り添い、食欲をそそります。野菜の甘みと果実味が味わい深い組み合わせです。



## AEONLIQUOR

## マリアージュ Recipe

### 材料(4人分)

冷凍パイシート	1枚	〈トマトソース〉	
ベーコン★	60g	トマトピューレ★	1/3本
ミニトマト	4個	玉ねぎ	1/2個
人参	1/4本	オリーブオイル★	大さじ1
かぼちゃ	少々	塩★	少々
ペコロス	4個		
黄パプリカ	4個		
いんげん	1/4個		
パルメザンチーズ★	2本		
オリーブオイル★	少々		
塩★	大さじ1		
こしょう	少々		

★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〈トマトソース〉の準備をする。玉ねぎはみじん切りにし、フライパンにオリーブオイルを熱して、しんなりするまで炒める。
- ②トマトピューレを加えて半量になるまで煮詰める。塩で味をととのえ、パットに移して冷ます。
- ③ベーコンは1cmの棒状に切る。ミニトマトとペコロスは横半分に切る。人参は1cmの輪切りにする。
- ④かぼちゃは5mmの厚さに切る。黄パプリカは1cmの棒状に切る。いんげんは半分の長さに切る。
- ⑤フライパンにオリーブオイルを熱し、ベーコン、ペコロスをこんがり炒める。
- ⑥人参、かぼちゃ、黄パプリカ、いんげんは少し固めに茹でる。
- ⑦パイシートは半分に切り、軽く伸ばす。周囲1cmを残してトマトソースをぬる。
- ⑧野菜類、ベーコンをのせ、210℃にあたためたオーブンで約10分焼く。
- ⑨すりおろしたパルメザンチーズと、こしょうをふる。