

# ナスとリコッタチーズ



① ナスのヘタを取り、皮をさっと剥く。食べやすい太さに切る。

※皮を剥くのは口当たりを良くする為、全部剥かなくて良い。



④ ナスの上にリコッタチーズをこんもりと乗せる。

## 材料

水ナス・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個  
リコッタチーズ・・80g(多少多くても良い)  
サラミ・・・・・・・・・・・・・・・・・・4枚  
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々  
エキストラヴァージンオリーブオイル・・大さじ3



② ナスを手で食べやすい大きさにちぎりお皿に盛り付ける。エキストラヴァージンオリーブオイルをかける。

※ちぎった方が断面の面積が多くなり、味が染み込みやすい為。



⑤ 更の上に薄くスライスされたサラミを乗せて出来上がり!



③ リコッタチーズに塩少々を加えてよく混ぜる。

こんな感じで盛り付けいいかな?



めっちゃ簡単! 明日作るわ!



## Point!!

水ナス以外には無花果でも美味しく作れます! ワインに合いますよ!

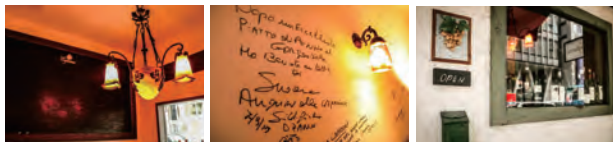
## 取材協力

### Capanna (カバンナ)

大阪市中央区淡路町2-6-5  
TEL 06-6226-7026

定休日/日曜、第三月曜日  
営業時間/ランチ11:30~14:00  
ディナー18:00~25:00  
ご予算/¥5,000~¥10,000 (一人当たり)

イルサルトから徒歩1分



根岸大輔さん

## 編集後記

ビールも注げるようになりました!



お仕立て  
予約電話は

**090-8599-3213**

まで「予約したい!」とお電話ください。ご注文からお渡しまで約5週間いただいておりますが、詳しい期間は上記電話番号までお問い合わせくださいね!

末廣直通携帯

私は早寝早起き! 朝は5時起き、夜は21時半には寝ますので、5時~21時半くらいでしたらいつでもお電話頂いても大丈夫です!

住所

淀屋橋サロン

〒541-0047 大阪市中央区淡路町2-5-8  
船場ビルディング411号室

代官山サロン

〒150-0034 東京都渋谷区代官山町14-6  
レジェンド代官山302号室

オーダー受注会

代官山では毎月オーダー受注会を行いご注文を承っております!

● 次回代官山オーダー受注会 9/28 (金)~9/29 (土)

ブログ

“経営者専門のスーツ仕立て屋 末廣徳司のスーツ着こなし術”

<http://ilsarto.net/blog/>

毎日更新中!

末廣徳司 ブログ

で検索してね!