

京まんじゅう

京まんじゅう茄子は肉質が緻密で美味しいナスです。通常のナス料理全般にご利用いただけますが、形状を活かしたユニークな料理が可能です。

簡単で
美味しい!

「京まんじゅう」ナスのピザ

材料

「京まんじゅう」ナス	オリーブオイル
トマト	塩
チーズ	黒コショウ
イタリアンパセリ	

<作り方>

- ① 「京まんじゅう」ナスを1cm位の厚さに輪切りにする。
- ② 塩・黒コショウで味付けし、オリーブオイルで両面をこんがり焼く。
- ③ 焼いたナスの上にトマトとチーズを乗せ、オーブンでチーズが溶けるまで焼きます。お好みでイタリアンパセリや、バジルなどで彩りを添えて完成です。

- 果重は350g～大きいもので400gにもなります。
- 果皮は光沢があり、高級感があります。
- 用途が幅広く、焼き物、煮物はもちろん若穫りして漬物にもできます。