

ラタトゥイユ ポーチドエッグ添え



～ 盛り付け ～

皿の真ん中にラタトゥイユをドーナツ状に置き、真ん中にポーチドエッグを置く。

クルトン・ベーコン・パセリを散らす。



材料：

玉ねぎ	1/4個
パプリカ(赤・黄)	各 1/4個
ズッキーニ	1/4本
ナス	1/4本
トマトピューレ	80g
★(トマトホール缶)	
ピュアオリーブ油	大さじ1.5杯
ニンニク	1かけ
全卵	2個
ブイヨン	大さじ1
クルトン	少々
きざんだパセリ	少々
炒めたベーコン	少々
塩	少々
コショウ	少々

～ 作り方 ～

- 1: 野菜はすべて、1cm角に切る。
- 2: テフロンのフライパンに、オリーブ油とつぶしたニンニクを入れ弱火で炒める。香りが出たら野菜を入れ焦げないように中火で炒めて塩・コショウする。(しっかり味をつける。)火が通ったらブイヨン・トマトピューレを入れ、よくなじませて弱火で8分程度(煮詰まり度合いでもっと早くなる場合もある。)煮込んでいく。水分が飛んだら火を止める。
- 3: お鍋にお湯を沸かし、その間に小さな器にラップを敷き、オリーブ油を塗る。全卵を割り入れ紐か輪ゴムで巾着にする。
- 4: 沸騰したお湯に巾着を入れ5分程度茹でる。
- 5: 冷水で冷まし、そっとラップを剥がし軽く塩をふる。