

パイとバナナのコラボトースト



材 料

パイとバナナのコラボトースト

1人分		4人分	
食パン (6枚切り)	1枚		4枚
バナナ	小1本		小4本
パイミルクジャム	適量		適量
ミントの葉	適宜		適宜

ミルクジャム

200ml ピン2つ分		市販のスライス缶の場合
パイ・クラッシュ缶果肉	120g	パイ缶スライス 3枚
生クリーム (動物性35%位)	200ml	
ココナッツロング	10g	
ココナッツミルクパウダー	大さじ1	
砂糖	50g	
水	小さじ1弱	

1. パイ・クラッシュ缶果肉はザルに空け水気を切っておく。(パイ缶スライスの場合みじん切りにしておく)

生クリームにココナッツミルクパウダーを混ぜて、よく溶かしておく。



2. 鍋に砂糖と水を入れて混ぜ合わせ、火にかける。火にかけたら混ぜたりせず、時々鍋を揺らして溶かす。



3. 2が焦げ茶色になり、カラメル化したら、1の生クリームとココナッツミルクパウダーを混ぜたものを回し入れる。木べらでよく混ぜ、全体を馴染ませ、火加減に気を付け、10分程度かき混ぜながら煮込む。



4. 3が沸々としてきたら、1のパイ・クラッシュ缶果肉と、ココナッツロングを加え、とろみがつくまで煮込む。

熱いうちに、清潔なピンに移し入れ、蓋をする。



5. 食パンを縦半分に切って、きつね色になるまで焼き、7mmぐらいの厚さに輪切りにしたバナナを上に乗せ、さらに上からパイミルクジャムを乗せ、ミントを飾る。



このレシピは、平成25年度パイ缶詰料理コンテストで最優秀賞に選ばれた、広島県・原田ゆかりさんの作品です。