



5/9 (水) かけぽんしゃっきりレタスパスタ (今道康弘さん)

(材料2人分)

{ パスタ(フェデリーニ) : 120g
塩 : お湯の1%

えのき : 90g

E.V.オリーブオイル : 20ml

{ レタス : 80g

{ 大葉 : 1枚

ミニトマト : 2個

(ソース)

A { チョーコーゆず醤油かけぽん : 30ml
卵黄 : 2個分
わさび : 10g
牛乳 : 70ml
チョココーゆず醤油かけぽん : 10ml

- ① 鍋に湯を沸かし、塩を加えてパスタを表示時間通りに茹でる。
- ② えのきは石づきを取って、一口サイズに切る。レタスと大葉は千切りにして混ぜ合わせておく。ミニトマトは4等分する。
- ③ ボウルにAを混ぜ合わせておく。
- ④ フライパンにオリーブオイルを熱し、②のえのきを炒め、えのきがしんなりしてきたら、①の茹で汁を加えてえのきの旨味を出す。
- ⑤ ①のパスタが茹で上がったら、④のフライパンに入れて、③のソースをそそぎ入れ、中火で程よくソースに濃度をつける。
- ⑥ 器に⑤を盛り、②のレタスと大葉を上からのせて、ミニトマトを飾り、最後にかけぽんを上からかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いてあります。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。