

## 8/6 (木) 山芋とろろカルボナーラ素麺 (今道 康弘さん)

(材料2人分)

{ ベーコン：40g  
E.V.オリーブオイル：20g  
A { 山芋：40g  
牛乳：150ml  
ピザ用チーズ：30g  
黒こしょう：適量  
たまご(L玉)：1個  
素麺：2束  
(薬味)  
{ 生姜：40g  
かいわれ大根：適量

- ① ベーコンは1cm幅の短冊に切って、山芋と生姜はそれぞれすりおろし、かいわれ大根は一口大に切る。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、①のベーコンを炒めて、Aを加え、チーズが溶けたら火を止める。
- ③ ②のフライパンに溶き卵を加えて余熱で火を通し、2等分して器に入れ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ④ 素麺は袋の表示通りに茹で、氷水で洗って粗熱をとり、水気を切って、器に盛り、氷を添える。
- ⑤ ①の生姜とかいわれ大根を半量ずつ薬味皿2つに盛る。④の素麺に③のソースと薬味を添えて完成。

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、NBCアプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。