



11/17 (金) 鶏だし親子カルボナーラ (加藤 奈美さん)

(材料2人分)

ペンネ：100g

鶏ひき肉：100g

おろしにんにく(チューブ)：2cm位

塩こしょう：適量

オリーブ油：大さじ1

チョーコー醤油「鶏だしコク鍋つゆ」：1袋

A { 生クリーム：100ml
ピザ用チーズ：70g

たまご(M)：2個

(トッピング)

かいわれ等：適量

ゆずこしょう・コチュジャン：お好みで

- ① 鍋に湯を沸かし、ペンネを表示時間通り茹でる。(塩は入れない。)
- ② フライパンにオリーブ油を中火で熱し、おろしにんにく・鶏肉を加えて塩こしょうを軽くふりながら炒める。
- ③ ②の鶏肉に火が入ったら、「鶏だしコク鍋つゆ」を加え、サッと混ぜて火を止める。
- ④ ③のフライパンに、Aを加えて混ぜ合わせ、ある程度混ざったら、たまごを加えてさらによく混ぜ、最後に①の熱々のペンネを加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を器に盛り、かいわれなどを盛り、お好みでゆずこしょうやコチュジャンを加えていただく。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。