

PariPari! PoriPori! Club!



クリームパスタの人気メニュー！とろりと口あたりと塩麹でさっぱり濃厚すぎないアクセント！

塩麹ナーラ

ミルクと塩麹のコラボレーション！ワイワイ楽しいおいしさ！
和伊和伊

材料（2～3人分）

- スパゲティ……………300g
- 牛乳……………300ml（カップ1杯半）
- とろけるチーズ……………40g
- ベーコンまたはハム……………2枚
- 卵黄（玉子Mサイズ）……………1個分
- 塩麹粉末タイプ……………大さじ2杯
- 黒胡椒・塩・うまみ調味料……………適宜

作り方

スパゲティはご使用の商品の裏面どおりにゆでます。
フライパンを中火で熱し、牛乳、ベーコン、塩麹粉末を入れます。かるくかき混ぜながら一煮立ちさせ、とろけるチーズを加えます。
ゆであげたスパゲティ、卵黄を加えて大きく混ぜ合わせ、塩、うまみ調味料、黒胡椒を加えます。サッと全体を混ぜあわせ器に盛りつけます。
調理の際は、火傷や焦げ付きに注意してください。フライパンはフッ素樹脂加工の物をおすすめします。
塩麹粉末の分量は目安の分量です。お好みの分量でお試ください。

つけもと株式会社