

■ ■ ■ 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麴でさっぱり濃厚すぎないアクセント！

塩麴ナーラ

ミルクと塩麴のコラボレーション！ワイワイ楽しいおいしきー！
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
塩麴粉末タイプ	大さじ2杯
黒胡椒・塩・うまみ調味料	適宜

作り方

- ① スパゲティはご使用の商品の裏面どおりにゆでます。
- ② フライパンを中火で熱し、牛乳、ベーコン、塩麴粉末を入れます。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。
- ③ 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。

※ 塩麴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。

つもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932