

2024年

# 第3回 山形ガス料理教室

2024年4月18日開催

【講師】(元)シナモンオーナーシェフ 武田暁子先生



## カマンベールチーズのアンチョビオイルの Pasta

### 材料 (4人分)

カマンベールチーズ 2個	タリアテッレ 8玉	アンチョビ 8枚
オリーブオイル 大さじ4強	鷹の爪 2個	にんにく 8片
パスタの茹で汁 2カップ	プチトマト 16個	ケッパー 24粒
三つ葉 4束	塩 少々	コショウ 少々

### 手順

- ① にんにくを粗みじん切りにする。
- ② プチトマトを半分に切る。
- ③ 三つ葉を3cmに切る。
- ④ カマンベールチーズをひと口大に手で千切る。
- ⑤ タリアテッレを茹でる。
- ⑥ フライパンに①のにんにくとオリーブオイルを入れ、にんにくが薄茶色になるまで弱火で火を通す。辛くしたい場合は、ここで鷹の爪を入れる。
- ⑦ ⑥にアンチョビを合わせて火にかける。木べらでアンチョビを潰しながら煮立て、プチトマトを入れ軽く炒める。
- ⑧ ⑦にタリアテッレの茹で汁を加える。 ※油が飛ぶので注意
- ⑨ ⑧にカマンベールチーズとケッパー、茹でたタリアテッレ、三つ葉を入れ、手早く混ぜる。
- ⑩ 塩、コショウで味を調える。



## MEMO



# サラダ

## 材料（4人分）

プレーンヨーグルト 大さじ4

プチトマト 8個

きゅうり 2本

塩 少々

オリーブオイル 少々

## 手順

① ヨーグルトを水切りする。

② プチトマトときゅうりを食べやすい大きさに切る。

③ ②に①を乗せ、塩とオリーブオイルをかける。

## MEMO



## Rinnai



### ガス衣類乾燥機

## 乾太くん デラックスタイプ

- ★6kgの洗濯物を1時間で乾燥！電気式の約1/3の時間！
- ★すぐ乾いて低コスト！6kgが1回83円！
- ★衣類ケアにうれしい新コース！  
プラズマクラスターイオンによる除菌・消臭！  
温風をかけられない衣類・小物の匂い対策に！  
洗わずに花粉を取り除く！
- ★シワ軽減でアイロンいらす！

花粉や梅雨の季節に  
おすすめ！



ポリエステル

綿100%

乾燥時間比較（洗濯物＝6kgの場合）



- デラックスタイプは容量6kgと9kgの2種類がございます。
- 設置にはガス栓等の工事が必要です。

お問い合わせは山形ガスまで！