



春のおうちで本格！パスタレシピ

協力：山形ガス料理教室講師(元)シナモンオーナーシェフ 武田 暁子



(1人分)

桜のペペロンチーノ

パスタ (1.6m/m) 80g

ニンニク 1片

タカの爪 1/2本

オリーブオイル 適量

片ツツメ 小さじ1/2

白ワイン 大さじ1

塩・こしょう 適量

ゆで汁 80cc

桜の塩漬け (お湯で少し塩抜きをする。) 3本

みつ葉 (シソでも良い) 適量



- ① 鍋にお湯をたっぷりと沸かし、お湯が沸いたら塩を入れ、パスタをふきんを絞るように持って、鍋の上にばらりと落とし、少し固めに茹でる。
- ② フライパンにニンニクとオリーブオイル、タカの爪を入れ、香りを出す。ニンニクの色が変わったら、ゆで汁とすべての調味料、パスタを加えて味をなじませる。
- ③ 最後に、塩抜きした桜の塩漬けとみつ葉を加え、温めておいた皿に盛りつける。
※まずパスタを皿に盛り、後からスープをその上にかける。



おうちで作ってみてください



鶏とカブのポトフ

(2人前)

鶏もも肉	1枚 (350g)	塩	小さじ1と1/2
かぶ	4個	胡椒	少々
長ねぎ	1本	水	1200mL
にんにく	1片	ソーセージ	2本



- ① 鶏もも肉は塩と胡椒をすりこみ冷蔵庫に1~2日置く。
- ② かぶは皮をむき、葉は1~2個分をざく切りにする。長ねぎは白い部分を4つに切り、にんにくは皮を剥く。
- ③ 半分に切った鶏、にんにく丸ごと、長ねぎの青いところ少々を鍋に入れ、水1200mLを加えて火にかける。
- ④ アクが出たらすくい取り、弱火にして20分程煮る。蓋はせず、水は減るようなら少し足す。
- ⑤ かぶと長ねぎを加え、柔らかくなるまで15~20分ほど煮込む。最後にかぶの葉とソーセージを加えて煮る。味をみながら塩と胡椒で味を調える。

エッグタルト

(4人分)

冷凍パイシート	1枚	A	生クリーム	100ml
卵黄	2個		牛乳	100ml
バニラエッセンス	少々		グラニュー糖	大さじ3



- ① 冷凍パイシートを常温に戻し、麺棒で薄く伸ばす。ココットに敷き詰め、フォークで数か所穴を開ける。
- ② 鍋にAを入れ、弱火でグラニュー糖を溶かし火を止める。
- ③ ボウルに卵黄を入れ、②を少しずつ加えながら混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加えて一度こす。
- ④ ①に③を注ぎ入れ、210度に予熱したオーブンで20分ほど、焼き色が付くまで焼く。

！ポイント！

- ① サクサク食感にするために、冷凍パイシートは薄く伸ばしてから使う！
- ② なめらかな口当たりにするために、中のクリームを一度こす！
- ③ 香ばしい仕上がりにするために、焦げ目が付くまでしっかり焼く！