

料理名 : たらこのカルポーラ

【材料】 2 人分

パスタ 160~200g
たらこ 160gくらい(一腹/2本)
生クリーム 100cc
牛乳 100cc
顆粒だし(和風) 5g
卵黄 2個
青ねぎ お好みで
白ごま お好みで

【出来上がり写真】



【作り方】

- ① パスタを茹でます(表示時間通り)
- ② たらこの皮を取ってほぐし、生クリーム・牛乳・顆粒だしと一緒にボールで混ぜます
- ③ パスタが茹で上がったたら、水気をざっと切り②のボールでソースと絡めます
- ④ 1人分をお皿に盛り、中央に凹みを作り卵黄を乗せます
- ⑤ 青ネギと白ごまをふり、完成です

コメント(この料理に込めた思いなど自由に)

パスタさえ茹でてしまえばボールひとつで簡単に出来て、見た目もきれいです

生クリームと牛乳は、生クリームの比率を増やすと濃厚に、牛乳を増やすとクリームスープのようになるのでお好みで

名前: _____ 掲載時の名前(ニックネームなど) YM
年齢: 歳 _____ ご職業(学生,主婦,会社員など): _____ 会社員