

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

シェフが伝授！ おうちパスタをアップデート

<YouTubeライブ配信>

ペンネのボンゴレビアンコ 海苔の香り

魚のカルボナーラ

稲庭うどん

トラパニ風アーモンドソース&ケッカソース

2024.09.11

講師：山本 鉄巳 先生（「イル テアトリーノ ダ サローネ」シェフ）

ペンネのボンゴレビアンコ 海苔の香り

材料：1人分

ペンネ	50g
エキストラ バージンオリーブオイル	10ml
にんにく（つぶす）	1かけ
赤唐辛子（鷹の爪）	1本
マンズワイン・白	20ml
あさり（殻つき）	80～90g
のり（海苔）	1/2枚
バター	2g
小麦粉	適量
塩	適量

仕上げ

エキストラ バージンオリーブオイル	適量
のり（海苔）	1/2枚
レモン（くし形）	1/4個

<作り方>

- (1)ソースの出来上がりを計りながら、ペンネを1%の塩の入った湯でゆで始める。
- (2)鍋につぶしたにんにく、赤唐辛子、オリーブオイル10mlを入れて弱火にかけ、オイルににんにくの香りをつける（にんにくオイルをつくる）
- (3)(2)のにんにくと赤唐辛子を取り除き、あさり、白ワインを入れふたをして中火で熱する。
- (4)あさりの殻が開いたら取り出し、ちぎったのり1/2枚と軽く小麦粉をまぶしたバターを入れて混ぜ合わせ、塩味を調整する。
- (5)煮込むので1～2分前にゆで上げたペンネを(4)のソースに加え、ソースを詰めながら煮込み、ペンネのかたさと味を調整する。
- (6)(4)のあさを鍋に戻し、軽く混ぜ合わせて皿に盛りつけ、仕上げにオリーブオイル適量とちぎったのりを上にふりかけ、レモンを添える。

魚のカルボナーラ

材料：1人分

スパゲッティ（1.8mm）…………… 50g
 塩…………… 適量

A { 卵黄…………… 1個
 水…………… 15ml
 キッコーマン 旨み広がる だししょうゆ…………… 小さじ1/2
 エキストラバージン オリーブオイル…………… 小さじ1

白身魚（真鯛など）…………… 50g
 塩…………… 少々
 エキストラバージン オリーブオイル…………… 適量
 黒こしょう（粒）…………… 適量

<作り方>

- (1)ソースの出来上がりを計りながら、スパゲッティを1%の塩の入った湯でゆで始める。
- (2)ボウルにAの材料を入れて混ぜ合わせる。
- (3)スパゲッティのゆで上がり5分ほど前に、塩をした魚をオリーブオイル適量を入れたフライパンで焼き始め、ゆで上がり直前に魚を取り出し予熱で火を入れ、身をしっかりとさせる。
- (4)(3)の魚を焼いたフライパンに水少々を入れて、その水を(2)のボウルに入れ、魚のうま味を加える。
- (5)(4)のボウルを湯煎にかけ、ゆで上がったスパゲッティを加えて、ソースのかたさやとろみを調整する。ソースが詰まっていたら少量の水で調整する。
- (6)(5)を皿に盛りつけ、(3)の魚を半分に切って上へのせ、潰した黒こしょうを散らす。

稲庭うどん トラパニ風アーモンドソース&ケッカソース

材料：1人分

稲庭うどん	50g
ペストトラパネーゼ（作りやすい分量） ※	
A { デルモンテ 完熟あらしトマト	300g
アーモンド（煎ったもの・薄切り）	100g
エキストラバージン オリーブオイル	40g
バジル	20g
にんにく	6g
塩	4g
ペストトラパネーゼ※	30g
アーモンド（煎ったもの・砕く）	適量
水	10ml
エキストラバージン オリーブオイル	小さじ1/2
ケッカソース	
トマト（小）	2個
エキストラバージン オリーブオイル	適量
塩	適量
レモン汁	適量
バジル	適量

<作り方>

- (1)ペストトラパネーゼをつくる。Aの材料を全てミキサーに入れてまわしペースト状にする。
- (2)ケッカソースをつくる。トマトは湯むきし粗みじん切りにし、オリーブオイル、塩、レモン汁を加え和える。
- (3)ボウルにペストトラパネーゼ30g、砕いたアーモンド、水、オリーブオイル小さじ1/2を入れ、軽く混ぜる。
- (4)稲庭うどんを無塩のお湯でゆで、ゆで上がった後流水で洗い、水を切り(3)のボウルに加えてソースと和える。水（分量外）で水分を調整して、皿に盛りつける。
- (5)(2)のケッカソースにちぎったバジル適量を合わせてなじませたら、(4)の pastaの上に乗せる。



イル テアトリーノダサローネ

〒107-0062

東京都港区南青山7-11-5 HOUSE7115 B1

TEL 03-3400-5077



ilteatrinosalalone フォロー中▼ メッセージ ...

投稿650件 フォロワー1837人 フォロー中227人

イルテアトリーノダサローネ
 レストラン
 『小劇場』という名の南青山に在るイタリアンレストラン
 An Italian restaurant located in Minami Aoyama called Small theater
 Chef
 @yamamototetsumi. 続きを読む
 7-11-5, Minato, Tokyo 107-0062
 @ www.google.co.jp/amp/s/tablelog.com/tokyo/A1307/13110652/top_amp + 3

フォロー— salonetokyo, takahirohiguchi, graperepublic_vineria_salone



Il Teatrino Da Salone
 1月14日 | 4,790件・フォロワー4,876人

📞 今すぐ電話 📍 「いいね!」 済み

📧 メッセージ




GRAPEREPUBLICINC.
 VINERIA SALONE



GRAPEREPUBLICINC. VINERIA SALONE

〒248-0006

神奈川県鎌倉市小町2-6-28

TEL 0467-55-8295



graperepublic_vineria_salone フォロー中▼ メッセージ ...

投稿13件 フォロワー708人 フォロー中7人

グレープリアブリックヴィネリアサローネ
 レストラン
 鎌倉・小町に8月8日よりOPEN
 ワイン (Wine) とオステリア (OSTERIA = 居酒屋) を意味する「ヴィネリア (VINERIA)」... 続きを読む
 2-6-28, komachi, Kamakura 2480006
 @ vineria.grape-republic.com

フォロー— ilteatrinosalalone, takahirohiguchi



Graperepublicinc. Vineria Salone
 「いいね!」 済み・フォロワー142人

📧 メッセージ 📍 「いいね!」 済み

🔍 検索

