

たまらん堂
たまらんクッキング
TAMARAN COOKING

6/12(水) 愛でたまごのクリーミートマトソース・アスパラミモザ

★愛でたまごのクリーミートマトソース

松本ポトリ「幸せの愛でたまご」

スパゲティ

にんにく

オリーブ油

玉ねぎ

ベーコン

トマト缶

豚ひき肉

グリーンピース

たまご

パルミジャーノ粉

塩こしょう

① フライパンににんにく、オリーブ油、ベーコンを入れて火にかけてにんにくが色づいてきたら、一旦取り出す。

② 粗みじん切りにした玉ねぎを加えて炒め、豚ひき肉を加えて更に炒める。

③ トマト缶を加えて煮込み、グリーンピースを加える。

④ ボウルにたまごを割り、パルミジャーノ粉、塩こしょうを加えて混ぜ合わせる。

⑤ 茹でたスパゲティを③に加えて和え、更に④を加えて合わせる。

★アスパラミモザ

アスパラ

ゆで卵

ベーコン

コルニッション、オリーブ油

白ワインビネガー、パルミジャーノ粉

パセリ、塩こしょう

① たまごは固ゆでにしてフォークで潰す。

② カッコの材料を混ぜ合わせ、①を加えて混ぜる。

③ アスパラを茹でて②を乗せる。

④ 角切りにしたベーコンをカリカリに焼いてかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。