

佳作

しらすたっぷり濃厚カルボナーラ

材料（2人分）

パスタ(太め)	200g
ベーコン	60g
オリーブ油	大さじ1
ニンニク	適量
黒こしょう	適量
牛乳	200cc
スライスチーズ	3枚
チェダーチーズ	1枚
シラス	50g
鶏ガラスープだし	小さじ1/2
卵黄	1個
しそ	1g
ロディジャーノ	適量

作り方



しらすたっぷり濃厚カルボナーラ
榎田 優華

- ① ベーコンを食べやすい大きさに切る。ニンニクをみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイル大さじ1，ニンニクを入れ香りをつける。
- ③ ベーコンを入れ，シラスを分量の1/3入れ，かりかりになるまで炒める。
- ④ かりかりになったらシラスを取り出す。
- ⑤ 火を弱火にし，③に牛乳，スライスチーズ，チェダーチーズ，鶏ガラスープだし，残りのシラス，黒こしょうを入れ，火をかけ，チーズを溶かす。
- ⑥ 少し固めにゆでておいたパスタを加え，よく混ぜる。
- ⑦ 火を止め，卵黄を加えよくあえる。
- ⑧ 皿に盛り付け，③の残りのシラスを乗せる。
- ⑨ こしょうをふりかけ，千切りにしたしそを乗せる。