



ガスで美味しくクッキング!

帆立とじゃがいも、白ネギのバター醤油パスタ

分量(1人分)

帆立	3粒
白ネギ	1/2本
青しそ	2枚
じゃがいも	20g
にんにく	5g
パスタ麺	90g
バター	7g
バター(飾り用)	7g
みりん	10g
醤油	10g
酒	5g
オリーブオイル	20cc

作り方

- 1 帆立は横半分に切る。じゃがいもは1cmの角切り、ニンニクはみじん切り、白ネギは厚めのスライスにしておく。
- 2 じゃがいもは塩茹でにし、しっかりと火を通しておく。
- 3 フライパンにオリーブオイルを敷き、白ネギを少し強めに焼く。
- 4 白ネギをフライパンから取り出す。
- 5 フライパンににんにくと帆立を入れ、帆立に火を入れる。
- 6 5にみりん、酒、醤油を入れ、ゆがいたじゃがいも、白ネギを入れ、一煮立ちする。
- 7 茹でたパスタを入れ、和えながらバターを一つ入れ溶かしていく。
- 8 盛り付け、飾り用のバター、青しそのみじん切りを添えて完成。



こちらから作り方の動画をご覧いただけます。



お家でできる
簡単イタリアンを
ぜひ!

井上 恭輔 先生

フェリーチェバジル飯塚店 シェフ
こち飯塚料理教室「イタリア」講師

余った食材でアレンジピザ



帆立とじゃがいものバター醤油和風ピザ

分量(1枚分)

帆立	3粒
じゃがいも	20g
白ネギ	1/2本
明太子	20g
バター	14g
みりん	10g
醤油	10g
酒	5g
市販のピザ生地	24cm 一枚
トマトソース	35g
ミックスチーズ	30g

作り方

- 1 帆立、じゃがいもは食べやすい大きさに切る。
- 2 白ネギは千切りにして水にさらしておく。
- 3 じゃがいもはあらかじめ湯がいて火を通しておく。
- 4 ピザ生地にトマトソースを塗り、チーズをかける。
- 5 4の上に、カットした帆立、じゃがいもをのせ210℃オーブンで10分焼く。(ピザ生地の厚みによって焼く温度が変わりますので、市販のピザ生地の説明書をよくお読みください)
- 6 酒、みりんを鍋に入れ火にかけ、アルコールが飛んだら醤油、バターを入れてよく混ぜバター醤油ソースを作る。
- 7 焼き上がったピザに、明太子を散らし、刻んだ白ネギ、バター醤油をかけて完成。