

料理名 キノコ仲間のカルボナーラ

作:内畑公介くん



材料・分量(4人分、)

- ◇ きくらげ 6g
- ◇ パスタ 400g
- ◇ 生クリーム 200cc
- ◇ にんにく 2片
- ◇ 牛乳 200cc
- ◇ ベーコン4枚
- ◇ 卵黄 4個
- ◇ 黒コショウ
- ◇ パルメザンチーズ 少々
- ◇ 塩 小さじ1
- ◇ しめじ 適量

作り方

- (1) パスタをゆでる
- (2) フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを炒めベーコン、きくらげ、しめじを炒める
- (3) (2)へ牛乳、生クリームを加え卵とパルメザンチーズを加え、黒コショウで味付けする
- (4) ゆでたパスタを加えてできあがり