



タイマー設定すれば、最適な茹で加減、美味しさを逃しません。

ペンネの明太子クリーム

強火で
パッと
作る



材料 (4人分)

ペンネ 200g
明太子 2腹分
生クリーム 300cc
鶏がらスープの素 小さじ1
コショウ 少々
イタリアンパセリ 飾り用



作り方 1

包丁の背で皮を丁寧にはがし、身を取り出す



1 クリームをつくります

明太子は薄皮を取り、生クリーム、鶏がらスープの素を加えボールに混ぜておきます。

2 温度調節機能を使ってお湯を沸かします

鍋にたっぷりの水、塩を加え温度調節機能の「湯沸かし」を設定し、沸騰させます。沸騰した湯にペンネを加えます。コンロタイマーを約10分*に設定し、強火で茹でます。

※茹でる時間は、ペンネの説明書を参照してください。



3 ソースとペンネをからめます

ペンネが茹で上がる直前に①のソースを火にかけます。ペンネが茹で上がったら強火でソースをサッとからめ、コショウで味をととのえます。お皿に盛りつけ、イタリアンパセリを飾れば出来上がりです。

※ソースを長く火にかけているとかたくなってるので注意してください。

