

最優秀賞🏆



最優秀作品 佐井あかねさん考案

～大根の皮のクリームパスタ～

大根の皮を使いました。これからの季節、おでんなど分厚く皮をむきたい料理でも皮がまた使えると思うと躊躇無くむけます！

家にある材料で生クリームなどでなくても美味しいクリームパスタが出来ます。薄力粉を使いとろみをつけることで、大根にもソースがよく絡みます。

大根の皮が固いので最初にパスタになるように、柔らかく火を通しました。

《審査員評》

仕上がりは大根の皮がパスタになってしまうととてもおいしいレシピです。

クリームソースや具は本格的。

大根の皮とは思えない程。

●材料(2人分)

大根の皮 (5mmの厚さにむいたもの)	300g
水	300cc
しめじ	100g
ベーコン	80g
ほうれん草	2株
牛乳	200cc
バター	20g
薄力粉	大さじ1
塩	適量
白ワイン	大さじ2

■作り方

1. 大根は5mmくらいの厚さにむき、5mmくらいの太さに包丁で切る
2. しめじは小房に分け、ベーコンは5mm角くらいの拍子切りにする
ほうれん草は3cmくらいにカットしておく。
3. フライパンに1と水を加え、強火～中火で水分が飛ぶまで炒めたらお皿に出しておく。
4. そのままのフライパンでベーコンを炒め、油が出てきたらしめじとほうれん草を加え炒めたら火を止め、バターを余熱で溶かし薄力粉をふるいながら材料にまぶす。
5. 牛乳を加え加熱する。沸騰してきたら白ワインを加え再度沸騰させてアルコールを飛ばす。
6. 3を加え、混ぜながら塩で味を整える。