

作品名	牛乳小田巻蒸し ～カルボナーラ風～		
ポイント	とろーりモzzarellaチーズが、アツアツの洋風小田巻蒸しの中からとびだす、カルボナーラを連想させる一品です。 うどんの代わりにパスタを使用し、乳製品のおいしさを十分に生かしました。		
材料 4人分	牛乳 500ml		
	ベーコン・・・・・・・・・・60g マッシュルーム・・・・・・・・4個 モzzarellaチーズ・・70g パスタ・・・・・・・・・・80g <卵液> 卵・・・・・・・・・・3個 牛乳・・・・・・・・500ml しょうゆ・・・・25ml	<コンソメあん> 白ワイン・・・・・・・・小さじ1 水・・・・・・・・・・小さじ4 スープストック・・320ml 生クリーム・・・・10ml 塩・・・・・・・・・・適量 こしょう・・・・・・・・適量 片栗粉・・・・・・・・小さじ2	バジル・・適量(穂先4本) 生クリーム・・・・適量
作り方	① ベーコンは短冊切り、マッシュルームは薄切り、モzzarellaチーズはちぎる。 ② パスタはゆでておく。その間にボウルに卵を入れ溶きほぐし、牛乳、しょうゆを加え、こし器でこして「卵液」を作る。 ③ 小どんぶりに①の具材とパスタ、卵液を入れて強火で5分、さらに弱火で5～15分くらい蒸し、竹串をさして澄んだ液が出たら出来上がり。 <コンソメあん> ④ 鍋にスープストック、白ワイン、塩、こしょうを入れて火にかけひと煮立ちさせる。 ⑤ ひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉を加えて混ぜ、とろみがついたら火を止める。 <仕上げ> ⑥ ③の牛乳小田巻蒸しにコンソメあんをかけて、バジルと生クリームで飾る。		
写真			