

Café le sourire 「レモンクリームパスタ」 レシピ

材料:1人分

[ソース]

牛乳 75cc

卵黄 1個分

コンソメ、塩コショウ 少々

粉チーズ 大さじ 1/2

レモン 1/2個

(ポツカレモンの場合は大さじ 1)

パスタ 100g

アスパラ お好みで

チャービル(飾り用ハーブ) お好みで



① した準備

- ・パスタを茹でる(お湯 3 リットルに対して塩は小さじ 6 杯)
- ・アスパラを切り、下茹でておく。
- ・レモンを飾り用にスライスしておく。あとは絞る。

② ソース作り

- ・フライパンに牛乳、卵黄、粉チーズ、コンソメ、塩コショウ、アスパラを入れよく混ぜる。火はまだ入れない。

③ 仕上げ

- ・ソースのフライパンに茹であがったパスタを入れる
- ・弱火をつけて、ソースの周りがブツブツしてきたら火を止める。
- ・最後にレモン汁を入れて、ソース・パスタと絡めて皿に盛る。

材料の分量さえつかめれば、あとは火加減くらいです。

カフェ流 細かいポイント

- ・レモンと牛乳に火が入り過ぎてしまうと、食感が悪くなります
- ・③の 2 点め、ソースの周りがブツブツしてくるころが、ちょうどいい火の入り加減です。
- ・レモン汁は最後に入れた方が、失敗が少ないです。
- ・卵黄を分ける時、白身はできるだけ入らないようにしましょう。