

掛川東高生

が発案!

『葛たらこパスタ』 作り方



～ 材料 (1人前) ～

○ 葛きり (麺)

- ・葛粉 100g
- ・水 300ml
- ・お湯 適量
- ・氷水 適量

○ パスタソース

- ・たらこパスタソース 1人前
- ・めんつゆ 大さじ1～2
- ・バター 大さじ1/2
- ・大葉 お好み

～ 手順 ～

○ 葛きり (麺)

- ① 葛粉をザルに入れ、潰しながらこし、ボウルに入れる
- ② 水を加え、よく混ぜ合わせたら再度こす
- ③ バットに深さ5mmまで流し入れる
- ④ 大きめの鍋にお湯を沸かし、「③」をトングで支えながらお湯に浮かせる
- ⑤ 揺すって表面が白く固まってきたら、そのままお湯に沈める
- ⑥ 透明になったらバットのまま取り出し、氷水に浸ける
- ⑦ 氷水の中でバットから外し、お好みの太さに切って冷蔵庫で冷やす
(冷やしすぎると固まりすぎるので注意)
- ⑧ フライパンにバターをひく
- ⑨ 麺を入れたら、めんつゆを加えて炒める
- ⑩ お皿に移し、パスタソースを混ぜる
- ⑪ 千切りにした大葉を盛り付けたら完成!

