

入賞

トマトジュースとベーコンのクリームパスタ

長野県飯山市 長野県飯山高等学校 廣瀬友貴



材料(1人分)

A	
牛乳	50ml
卵黄	1個
粉チーズ	適量
トマトジュース(無塩)	70ml
オリーブオイル	
ベーコン	大きじ1
玉ねぎ	90g(適量)
トマトジュース(無塩)	小1/2
ニンニク	50ml
トマトジュース(無塩)	1片
コンソメ	10ml
	粉末なら 大きじ1、 キューブ なら1個

作り方

- 1 大きな鍋に湯を沸かし、塩を入れ、表示通りに茹でる
- 2 沸騰を待つ間にAの具材をボウルに入れて混ぜる
- 3 玉ねぎ、ニンニクをみじん切りに、ベーコンを好みの大きさに切る
- 4 フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ、香りが立ったら、玉ねぎ、ベーコンを入れて炒める
- 5 玉ねぎが透明になったら、トマトジュース50mlを加えて炒め、水気を飛ばす
- 6 ①を⑤に入れ、コンソメ、トマトジュース10mlを加え、さっと炒める
- 7 ⑥を②に入れて、和え、器に盛り付ける

考察者のひと言

地元の栄村で作られたトマトジュースを活かして作りたいと思い、このレシピを考えました。

審査
委員長の
コメント

牛乳とトマトジュースが好相性です。
もう少し手間を減らせるとさらに良いですね。