

『イカナポリタン』

【材料】2人分

パスタ(1.6mm) ……140g
 イカ ……120g
 ベーコン ……60g
 玉ネギ ……70g
 シメジ ……40g
 赤ピーマン ……20g
 マッシュルーム ……20g
 サラダ油 ……適量
 バター ……20g
 塩 ……適量

バジルチップ ……少量
 イタリアンパセリ ……適量
 粉チーズ ……適量

【ソース】(約2人分)

ケチャップ ……100g
 マヨネーズ ……15g
 パプリカパウダー ……2g
 ガーリックパウダー ……2g
 ウスターソース ……15g

【作り方】

- ① 【ソース】の材料をボウルに入れ、ホイッパーで混ぜる。
- ② パスタを7分間茹で、ザルにあげて冷水でしめる。水気がとれたら、サラダ油と塩を絡める。
- ③ フライパンでベーコンと野菜類をサラダ油とバターで炒める。
イカを入れ軽く塩を振り、イカに半分火が通ったらイカを取り出す。
- ④ パスタを入れて炒め、熱くなったらソース60g(1人前につき)を入れ絡める。
イカを戻し温まったら盛り付け。
- ⑤ お好みでチーズをかけ、イタリアンパセリを飾る。



函館農水産物ブランド推進協議会

『オーブンを使わないカタラーナ』

【材料】

クリームチーズ ……80g
全卵 ……2個
卵黄 ……3個
生クリーム ……550g
グラニュー糖 ……100g
三温糖 ……適量



【作り方】

- ① 生クリームを温めておく。
- ② クリームチーズをやわらかく練り、グラニュー糖を加えて混ぜ、次に全卵、卵黄を加えて混ぜ、最後に温めておいた生クリームを加えて混ぜる。
- ③ ②を鍋に移し80℃くらいまで、ゆっくりと火を通す。
- ④ 軽くとろみがついた状態になったら、裏ごしして氷水で冷やし、型に詰める。
- ⑤ 表面に三温糖をふりかけ、バーナーでカラメリゼする。

