

「チーズと手羽先の燻製」「和風パスタ」のレシピ

① チーズの燻製

簡易燻製器の底にアルミホイルと燻製チップを敷き コンロにかける
煙が出てきたら網の上に置いた6Pチーズを燻製器にセット 蓋をする
1分間火にかけた後 火を止め4分間放置



② 手羽先の燻製

簡易燻製器にアルミホイルとチップを乗せ 網に手羽先を乗せ燻製器にセット
蓋をして強火で8分間 その後火を止め7~8分放置



③ 和風パスタ

讃岐うどんの乾麺を大量のお湯で12分間湯がき ざるに上げ水洗い
うどんを湯がくのと同時にカルボナーラソースを温める
水洗いしたうどんを再度お湯に通し温める
うどんを皿に盛り カルボナーラスープをかけて出来上がり
好みで唐辛子をトッピング



