

# 「チーズと手羽先の薫製」「和風パスタ」のレシピ

## ① チーズの薫製

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



## ② 手羽先の薫製

簡易薫製器にアルミホイルとチップを乗せ 網に手羽先を乗せ薫製器にセット  
蓋をして強火で8分間 そのあと火を止め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  
好みに唐辛子をトッピング



