

1-① ●美味しい卵の生たま納豆カルボナーラ●

材料 (2人分)

- ・「太陽卵」「つまんでご卵」 M4 個
- ・スパゲティ 160g
- ・オリーブオイル 大2
- ・「モリヤマ醤油芙蓉」小2
- ・「燻香のベーコン」40g
- ・鷹の爪 少々
- ・粗挽き黒こしょう 少々
- ・「納豆ふりかけ」適宜
- ・パルメザンチーズ 大2
- ・にんにくみじん切り お好みで
- ・あさつき 適宜

作り方

1. フライパンにオリーブオイル、鷹の爪、にんにく、香りを出す。ボールへ移す。
2. 1へ卵、パルメザンチーズ、醤油芙蓉を加え、良く混ぜる。
ゆでたてのスパゲティを加えよく混ぜる。(余熱で卵が半熟になる)
3. 皿に盛り、黒こしょう、あさつき、「納豆ふりかけ」をふる。

株式会社落水正商店 A-26「太陽の卵」

タケノファーム株式会社あかね農場 A-20「つまんでご卵」

●卵かけご飯の Pasta 版です、美味しくて新鮮な九州の食が誇る卵だから美味しいのです。味、風味、鮮度が素晴らしい、プロも御用達の卵です。

有限会社燻香 D-7「燻香のベーコン」

●作り手の思いがこもった、安心安全な滋味あふれる美味しいベーコンです。

通宝海苔株式会社 B-28「納豆ふりかけ」

●大変珍しい、素材の味が優しい、ヘルシーなふりかけです。
ご飯はもちろん、いろいろな料理にも振りかけておいしさアップ！

森山醸造食品(有) D-12「モリヤマ醤油芙蓉」

2014年2月11日 九州の食EXPO フードライブステージ ホテルニューオータニ博多 山口雅美シェフ考案レシピ

