



COOK&COOKING



泉崎中央公民館

7月の料理

A ベーコンとキャベツのスパゲティ

B ヌガーグラッセ

A 4人分

スパゲッティ 320 ｇ お湯 3 リットル 塩 大さじ 2 杯

ソース

鷹の爪 2 本 ニンニク 2 かけ オリーブオイル 大さじ 4 杯

きゃべつ 300 ｇ ベーコン 80 ｇ コンソメ 2 個 水 300 ｃｃ

塩 大さじ 1 杯 小麦粉 大さじ 1 杯

作り方

鷹の爪、みじん切りニンニク、オイルをフライパンに入れ弱火にかける。ニンニクが色づいたら、まず小麦粉を入れ混ぜてその後、他の材料を入れる。

B

ヌガー 8人分

砂糖 25 ｇ 水 大さじ 1 アーモンド 25 ｇ

砂糖に水を入れ、ゆっくり加熱



この位の色まで加熱し
アーモンドを入れ混ぜ
シートのまま冷ます
冷えたら刻む

生クリーム 200 ml を立てる

はちみつ 100 ｇ をレンジにかけ沸騰させる

卵白 2 個を立ててはちみつを糸の様に入れ更に混ぜる

全部を混ぜ冷凍庫で冷やす