きのこクリームパスタ

カマンベール・ド・ノルマンディーで作る、2人分のレシピ



写真はAI生成の完成イメージです。

仕上がり	準備時間	調理時間
2人分	約10分	約20分

材料 INGREDIENTS

- 乾燥スパゲティ（1.6〜1.8mm） 160g
- カマンベール・ド・ノルマンディー 125g（皮を含む）
- マッシュルーム 150g
- 生クリーム（無糖・乳脂肪35%程度） 80ml
- 牛乳（成分無調整） 80ml
- 食塩不使用バター 5g
- 黒こしょう 少々
- ゆでる水／塩 2,000ml／10g
- ゆで汁（取り分ける量） 150ml（使用量の目安30〜90ml）
- 味の調整用の塩 必要な場合のみ少々

道具 EQUIPMENT

鍋、24〜26cmのフライパン、包丁、まな板、トング、耐熱へら、計量カップ、はかり、食品用温度計

下準備と作り方

弱火で穏やかに混ぜ、ゆで汁で濃度を調整します。

01 下準備と麺のゆで始め

きのこは厚さ4〜5mmに切り、水気を拭きます。チーズは包装を外し、冷たいまま皮ごと1cm角に。乳製品を計量します。水2,000mlを沸かして塩10gを加え、ソースの完成に合わせて麺を袋の表示より約1分短くゆでます。

02 きのこを炒め、乳製品を温める

フライパンにバター5gを中火で溶かし、きのこを5〜7分炒めます。水分を減らしてところどころに焼き色をつけ、弱火に。牛乳80mlと生クリーム80mlを加え、
混ぜながらふちに小さな泡が出るまで温めます。

03 チーズをなじませる

チーズ125gを2〜3回に分けて加え、弱火で約3〜5分混ぜます。内側の生地がなじむまで穏やかに加熱します。皮の小片は残っても構いません。激しく沸騰させ続けないでください。

04 麺と合わせる

ゆで汁150mlを取り分け、麺をソースへ加えます。ゆで汁30mlから始め、弱火で1〜2分混ぜます。必要に応じて15mlずつ補い、使用量は計30〜90mlを目安に調整します。

05 加熱を確認して仕上げる

均一に混ぜ、塊や中心まで75°C以上で1分以上を食品用温度計で確認します。乾けばゆで汁を補います。麺と塩味を確かめ、必要な場合のみ塩を足し、黒こしょうを振ってすぐ盛ります。未加熱のチーズは後から添えません。

おいしく仕上げるポイント COOKING NOTES

ゆで汁は全量を使わず、ソースの濃度を見て調整します。沸かしすぎず、均一に混ぜて必要な温度を保ちます。資料に基づく設計で、実調理は未検証です。時間だけでなく食品の状態と温度を優先してください。

保存と代替材料 KEEP & SUBSTITUTE

パスタは食べ切る量を作ります。残りは浅い容器で速やかに冷まして冷蔵し、翌日までを目安に。室温に長く置いたものは食べず、再加熱も75°C以上で1分以上。残ったチーズは表示温度で冷蔵し、早めに使います。代替は別のカマンベール125g。風味・塩分・溶け方が変わります。皮を除く場合は除いた後で125gを量ります。

元記事：世界のおいしい物語で「CM0002」または「カマンベール パスタ」を検索。