

# ジャガイモのカルボナーラ

## 材 料

[4人分]

ジャガイモ	4個
ニンニク	1かけ
鷹のツメ	輪切り2本
ベーコン	100g
バター	10g
牛乳	400cc
生クリーム	100cc
卵黄	1個分
とろけるチーズ	150g
塩・コショウ	少々

[飾りつけ]  
パセリ  
絹さや  
人参  
ミニトマト



## ♥作り方♥

- 1 ジャガイモの皮をむき、薄くかつらむきにして、水に放っておく。
- 2 鍋にバターを溶かして、鷹のツメの輪切りを入れ、ニンニクのみじん切りを加えて香りを出し、細かく切ったベーコンを加えてさらに炒める。
- 3 ベーコンが色づいたら牛乳、生クリームを加え、強火で沸騰させる。
- 4 3に水を切ったじゃがいもを加えて、蓋をせずに約3分ほど煮る。
- 5 ジャガイモが少し硬いうちに、ほぐした卵黄とチーズを加え塩、コショウで味を調える。
- 6 黒コショウ、パセリのみじん切り、絹さや、人参の千切りをさっと塩ゆでしたもの、ミニトマトを飾る。