

enjoy wine, enjoy life

# TOKYO WINE PARTY

2017年11月12日 (日) 12:00~14:30 九段下・神保町

**ワイン飲みつつ料理教室 (独身ワイン会)**

◆かんたん・おつまみチーズせんべい

◆本格キャロットラペ

◆手打ちパスタ & キノコクリームソース

# かんたん・おつまみチーズせんべい

## 材料 (2人分)

スライスチーズ：4枚

## 作り方

- ①スライスチーズを4等分に切る
- ②オーブン用シートに並べレンジ500Wで2分加熱
- ③きつね色になるまで様子を見ながら30秒程度追加で加熱
- ④軽く焼き色がついたら、完成です。

# 本格キャロットラペ

## 材料 (2人分)

ニンジン : 1本 (150g)

オリーブオイル : 小さじ1 (4g)

白ワインビネガー : 小さじ2 (10g)

クミン : 小さじ1/2

レモン汁 : 1/4個分

塩 : 小さじ1/4 (5g)

## 作り方

- ① 1. ニンジン は 4 ~ 5 cm の千切りにする。  
※ **できるだけ細かい千切り**にするオイルとお酢がよく絡む
- ② ニンジンに塩をふって揉み、しんなりしたら、出て来た水分を捨て、白ワインビネガー、塩を加えて味を調節、クミンでアクセントを出しオリーブオイルを和えて完成。

# キノコクリームソースパスタ

## 材料 (2人分)

パスタ (ファルファッレ) : 120g

マッシュルーム : 6個

しめじ : 1パック

ニンニク : 1片

生クリーム : 200ml

A {

牛乳 : 100ml

オリーブオイル : 大さじ1

バター (食塩不使用) : 大さじ1強

パセリのみじん切り : 小さじ1

白ワイン : 大さじ2

白コショウ : 多目

塩 : 少々

## 作り方

①しめじは石づきを切って小房に分け、大きなものは2つ~3つに切る。マッシュルームは汚れを拭き、薄切りにする。

②フライパンにオリーブオイル大さじ1を中火で熱し、ニンニク、マッシュルーム、しめじを入れて炒める。全体に油が回ったら塩、白こしょう各少々、パセリ小さじ1を加えて全体をかるく混ぜる。白ワイン大さじ2を加え、**水分がほほとんだら弱火にする**。Aを加えて、どろっとしてふつふつと泡が立つまで煮つめる。

③ゆでたてのパスタ、ゆで汁少々を加えて全体をかるく混ぜる。火を止め、バター大さじ1強を入れ、粉チーズをふり、余熱でチーズを溶かしながら全体をよくからめる。塩、白こしょう各適宜で味をととのえ、器に盛る。

# 手打ちファルファツレ

## 材料 (2人分)

デュラムセモリナ粉：80 g

強力粉：200 g

卵水 { 塩：小さじ1/2  
卵：1個

水：100 c c

打ち粉：小さじ4

## 作り方

- ①ボウルに生地材料を入れ、全体を混ぜ合わせる。卵水の2/3量を全体に回し入れ、均一になるように混ぜる。
- ②大きな粒子になったら、ボウルの中でまとめ、台に出してこねる。全体が均一になりつやが出たら、ラップで包み生地を休ませる（～30分）。生地を4等分に切る。
- ③ひとつの生地を50×12センチ位に伸ばし打ち粉を振る。横4センチ・縦3センチ位に切る。真ん中をしっかりとつまみ、リボンの形に成形し裏返してさらにつまむ。