



ホエーもおいしくムダなく活用！



調理時間
35分

手作りカッターチーズと 大葉ジェノヴェーゼの冷製パスタ

《早坂 花凛さん》

作り方

材料〈4人分〉

- 1 パスタをバットの上に広げておく。
- 2 鍋に牛乳を入れ、60～75℃に温める。火を消し、酢を加えてゆっくりと混ぜる。
- 3 分離したらキッチンペーパーを2枚重ねて敷いたザルで漉し、5～10分放置し、軽く水分を絞る。この時に出るホエー大さじ4はソース用によけておく(ホエーA)。残りのホエー(ホエーB)は熱い状態のまま1のパスタにかけて25分程度放置する。
- 4 3のカッターチーズをボウルに移し、塩を加えて軽く混ぜる。
- 5 大葉とクルミを刻み、オリーブ油、塩、粉チーズを加え、すり鉢ですりつぶす。3のホエーA大さじ4加え、混ぜ合わせる。
※フードプロセッサーでも可
- 6 お湯を沸かし、塩(分量外)を入れる。3のパスタをホエーBごと3分程度茹で、冷水でしめる。
- 7 トマトとモッツアレラチーズを一口大に切る。
- 8 ボウルに5と6を入れて混ぜ、塩で味を調整する。
- 9 皿に盛り付け、4と7を飾る。

【カッターチーズ】

牛乳……………500ml
酢……………大さじ2
天日塩……………小さじ1/2

【ジェノヴェーゼソース】

大葉……………50g(80枚程度)
クルミ……………30g
EXVオリーブ油……………大さじ8
天日塩……………小さじ2
粉チーズ……………大さじ2
ホエーA……………大さじ4

【パスタ】

パスタ1.4mm(5分茹で)…400g
ホエーB……………適量
トマト……………2個
モッツアレラチーズ…1個(100g)
天日塩……………適量

Point

- ホエーを加えることでソースとパスタを混ぜ合わせやすくし、酸味が加わることでさっぱりで食べやすくなります。
- ホエーにパスタをつけておくことで茹で時間を短縮できます。
- 精製塩を使う場合は、塩加減を調整する必要があります。