

Oisix おうちレストラン

# ナポリタンを超える ナポリタン

2人前 | 調理時間20分



## Chef's Voice

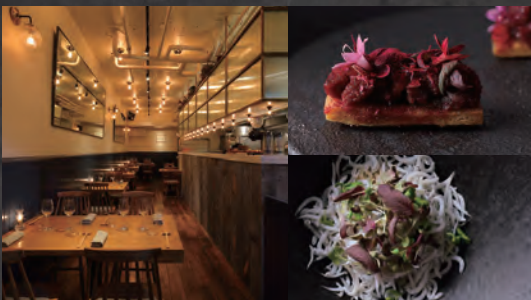


### 鳥羽 周作 シェフ

今回このような機会を頂き本当に嬉しいです。僕らのレシピを通して少しでも幸せの分母が増えたら最高です。是非ナポリタンを楽しんでください。

sio

東京都渋谷区上原1-35-3  
TEL 03-6804-7607  
定休日 水曜日+不定休  
<http://sio-yoyogiuehara.com/>



## お届けする食材

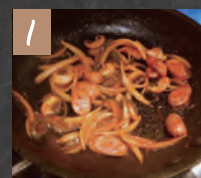
パスタ	200g
玉ねぎ	1/4個
ピーマン	2個
マッシュルーム(しめじでも可)	2個
ウインナー	3本
生クリーム	小さじ2

## ご用意いただく食材

ケチャップA	大さじ2
ケチャップB	大さじ4
バター	10g
塩	ふたつまみ

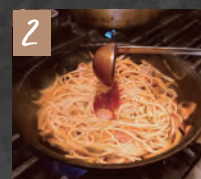
- 1 大きめの鍋に3ℓのお湯を沸かす。
- 2 パスタと塩大さじ2(分量外)を加え、茹でてアルデンテ(芯が残るくらいの状態)にする。  
※塩の量はお湯に対して1%重量(3ℓの場合、30gの塩)
- 3 ウインナーを3cm幅の斜め切りにする。玉ねぎを2cm幅に切る。ピーマンは3mm幅の輪切りにする。マッシュルームをひとつあたり3等分に切る。
- 4 フライパンで3の食材を中火で2分炒め、塩を加える。
- 5 ケチャップAを加えてさらに中火で2分炒めて水分を飛ばし、全体をなじませる。
- 6 2の pasta をざるにあげ、5のフライパンに加えて弱火で2分炒め煮にする。
- 7 生クリーム、バターを加えて火を止め、余熱で全体を和える。
- 8 ケチャップBを加え、和える。皿に盛り付ける。

## Chef's Point



### 1 野菜はやや斜め切りで シャキリとした食感に

野菜はやや生な感じで炒めると、しっとりしたナポリタンにシャキリした野菜のアクセントがつけます。



### 2 炒めるのではなく、 炒め煮にする

ケチャップを焦がさず、しっとりした仕上がりには、炒めるのではなく炒め煮にします。



### 3 生クリームとバターを入れたら 火を止める

生クリームとバターを入れたら火を止めます。ここからは余熱を利用して混ぜていきます。