



神保シェフが、
茨城県産の食材を使って
オリジナルのレシピを紹介!!

茨城県日立市出身

じんぼ
神保シェフと



ケーブルテレビ
ジェイウェイ
JWAYでオンエア!

いばらき

茨城をたべよう

SEASON 7



材料【2人前】

トウモロコシ	...	2本	塩	...	少々
玉ねぎ	...	1/2個	フェデリーニ	...	100g(太さ1.4mm)
水	...	2カップ	黒コシヨウ	...	少々
無塩バター	...	20g	生ハム	...	2枚
オリーブオイル	...	大さじ1	バジル	...	適量



トウモロコシの冷製ポタージュパスタ

作り方

- 1 トウモロコシ2本を半分に切り、1/2本だけ残して、あとは全部実をこそげとる。
- 2 玉ねぎを薄くスライスする。
- 3 鍋にバター、オリーブオイルを入れて中火にかけたら、玉ねぎ、トウモロコシを炒め、水を加えて約5分煮る。
- 4 煮た後、ミキサーにかけてボウルに移す。塩を少々ふりかけ、軽くかき混ぜたら冷蔵庫で冷やす。
- 5 パスタとトウモロコシ1/2本を同じ鍋で茹で、冷水に取る。
- 6 トウモロコシは、直火で焼き目をつけて実をこそげとる。
- 7 冷やしておいたポタージュソースとパスタを絡めて皿に盛り付け、焼きトウモロコシ、生ハム、バジルのをせ、オリーブオイルをかけた後完成!



HATAKE AOYAMA
オーナーシェフ

じんぼ よしなが
神保 佳永

ご視聴はこちら



YouTube

ケーブルテレビ
JWAYチャンネル

神保シェフと茨城をたべよう

検索



地上デジタル11ch

地域情報番組

「コミュニティワイド」で

絶賛放送中!!(更新月1回)

16:00~20:00~23:00~他

ジェイウェイ
ケーブルテレビ JWAY

●ご加入・ご視聴へのお問合せ

☎ 0120-816-454

〒317-0073日立市幸町1-19-1(JR日立駅すぐ)〈営業時間〉9:00~18:00 土・日・祝も営業(年末年始を除く)