



ケーブルテレビ  
ジェイウェイ  
JWAYでオンエア!

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



いばらき

茨城をたべよう

SEASON 9



材料(2人前)

ニョッキ	200g	白ワイン	30cc
卵	2個	オリーブオイル	大さじ1
ベーコン	80g	塩	少々
パルメザンチーズ	20g	黒コショウ	大さじ1
生クリーム	40cc		



### カルボナーラニョッキ

作り方

- 1 ベーコンは短冊切りにする。
- 2 卵を溶きほぐし、生クリーム、塩、パルメザンチーズを加えて混ぜ合わせる。
- 3 フライパンを中火にかけ、オリーブオイルを入れてベーコンを炒める。
- 4 白ワインを入れ、軽く混ぜたら火を止める。
- 5 卵液を流し入れ、余熱でしっかり混ぜたら、茹でたニョッキを入れる。
- 6 ニョッキにソースが絡んだら、茹で汁、黒コショウを加えてよく混ぜ合わせる。
- 7 皿に盛り付け、仕上げにパルメザンチーズ、黒コショウ、オリーブオイルを回しかけたら完成!



JINBO  
MINAMI 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



JWAY 11chで  
絶賛放送中!!



You Tube

ケーブルテレビ  
JWAYチャンネル



ケーブルテレビ ジェイウェイ **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)