

Recipe

えびとブラウンマッシュルーム

ラビオリ

ゴルゴンゾーラ

クリームソース

きょうざの皮で
つくるカンタン
ラビオリ

材料

2~3人分(ラビオリ18個分)

(具材)

・えび ... 200g (3/4をミンチ状にする。1/4は4等分
仕の大きさに切る)

・たまねぎ ... 1/2個 (みじん切)

・にんにく ... 1片 (みじん切)

・セロリ茎 ... 1本 (みじん切)

・塩 ... 少々

・しょう ... 少々

・きょうざの皮 ... 18枚 (大判サイズ)

(えびときょうざの皮を水で洗ったのりを使います)

・ブラウンマッシュルーム ... 5個 (5mm程みじん切)

(ソース)

・生クリーム (動物性) ... 200ml

・牛乳 ... 150ml

・バター ... 20g

・マッシュルーム ... 2個 (スライス)

・ゴルゴンゾーラ ... 10g

えびの臭みとり処理

・日本酒 ... 大さじ1

・塩 ... 小さじ1/2

・片栗粉 ... 大さじ1

具材の
作り方



shrimp & brownmushrooms ravioli
Gorgonzola cream sauce

author's recipe

① フライパンにオリーブ油をひき(分量外)。
④を入れ弱めの中火でじっくり炒める。
たまねぎが色ついてきたら、ブラウンマッシュルームを
加えさらによく炒め軽く塩をふる。

② ①をバットに移し冷ます。

③ えびの下処理をする。
ボウルに⑥を加え全体をまぜ軽くもみこえ
しばらく置き(3~5分)、水で洗い流す。
キッチンペーパーで水気をきる。

④ えびを切る。
3/4の量をミンチ状にする。
1/4を1/4等分位の大きさに切る。

⑤ ボウルに冷めた②と④のえびを加え
全体をまぜ合わせる。皮に包んでいく。