

コラーゲンジュレパスタ

配合

4皿分

<ジュレ部>

ゼラチンA-U アルファ	3.4g	バジルソース	55g
ノンオイルツナ缶液	45g	ブラックペッパー	少々

<麺部>

冷製専用パスタ	300g
---------	------

<盛り付け>

オリーブオイル	30g	生ハム	適量
ブラックペッパー	少々	トマト	適量
ノンオイルツナ缶	2缶	ベビーリーフ	適量
松の実	適量		

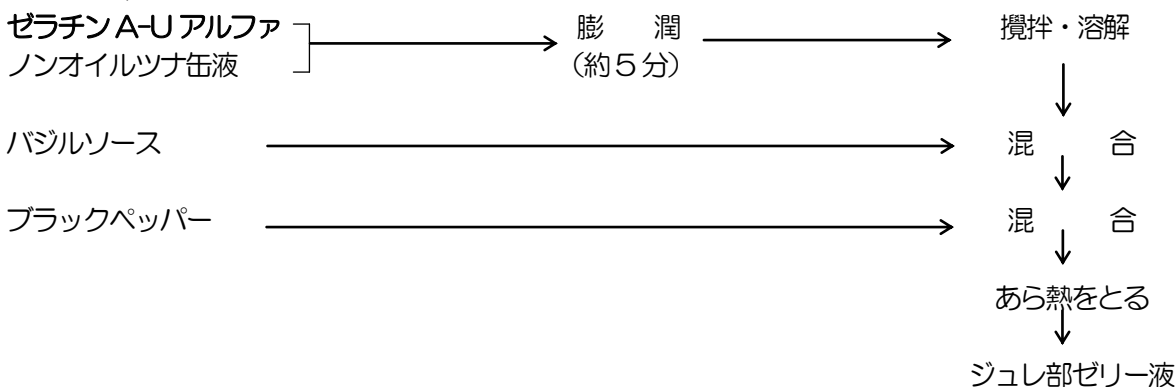


作り方

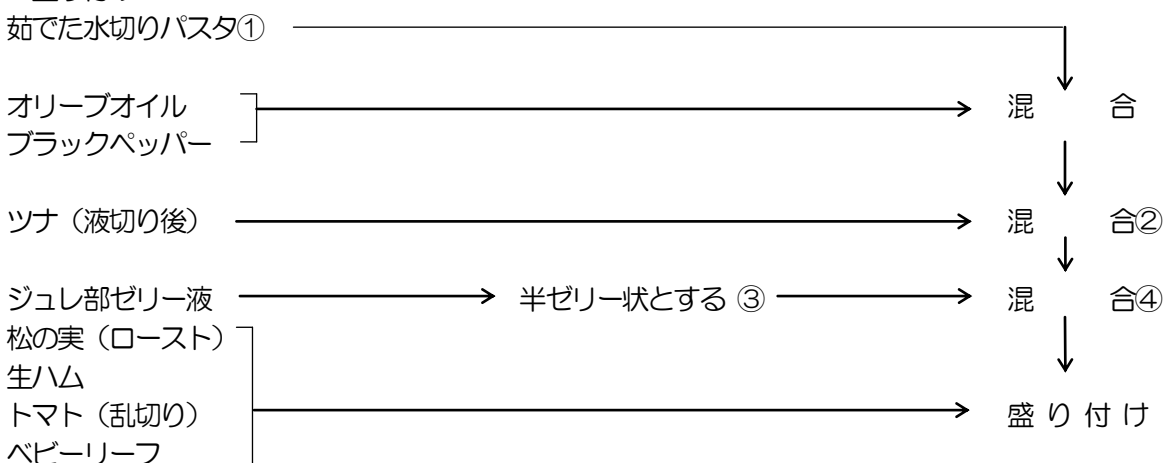
<<前準備>>

- ・ノンオイルツナ缶を液と具に分けておく。
- ・松の実をローストして、トマトは乱切りしておく。

<<ジュレ部>>



<<盛り付け>>



※ポイント

- ①茹でた後、流水にさらしてあら熱をとり、氷水で冷やして水切りをする。
- ②ツナを崩しすぎない。
- ③氷水にあてて攪拌しながら冷やし半ゼリー状とする。
- ④半ゼリー状のジュレを崩しすぎない。

JELLICE ゼライス株式会社

本社・工場 〒985-0833宮城県多賀城市栄4-4-1

TEL022-361-8821(代)FAX022-367-5470

東京営業所 〒103-0023東京都中央区日本橋本町4-9-9ゼライス第七ビル

TEL03-5614-6171(代)FAX03-5614-6172

大阪営業所 〒541-0045大阪市中央区道修町1-7-10アドバンスビル北浜1階

TEL06-6202-6029(代)FAX06-6202-6026

仙台営業所 〒985-0833宮城県多賀城市栄4-4-1

TEL022-361-8821(代)FAX022-367-5470

ホームページアドレス: <http://www.jellice.com>