マスク同盟―Maskman is here！―第７回

こんにちは。ふみまるです。

＊

今回は「あさりと青じそのパスタ」。はるあんさんのレシピふたたび、です。

あさりのパスタ、ボンゴレビアンコの材料に青じそ、バター、醤油が加わった風情のはるあんさんのこのレシピ、あと、本来白ワインを、あさりを蒸し焼きにするところで使いますが、はるあんさんのでは、酒でもOKとのことだったので、それを使ってみました。

さて、はるあん流では、ほかの方のやり方とは、いくつか違った点があります。

まず、あさりの砂抜き。水に塩を適量入れて、あさりを投入、一定の時間おくと、いうのがほとんどの。でもはるあんさんはお風呂より少し熱いくらいのお湯に浸しておけば、１５分くらいで砂抜きできます、とのこと、実際この方法で大丈夫でした。

次にスパゲッティの茹で方。１分(！)茹で、あとは蓋をして放置、茹で時間＋放置時間合わせて、袋の表示時間より２分程短くするというものです。あとの２分はあさりなどと絡めつつ炒める時間になります。これは茹ですぎず、麺をアルデンテ(かな？)に決め、おいしくたべるためのやり方だと思います。

オリーブオイル、、赤唐辛子を弱火から火にかけ、あさりを投入、炒めます。そして今回は白ワインがなかったので、代わりに酒を入れ、強火にし、蓋をして、あさりの口が開くまで蒸し焼きにし、塩で調味します。

スパゲッティを入れ２分程炒めたら、このメニューの味を決める、青じそ、バター、醤油を加え、混ぜます。

例によってトングで麺をりつつ、高く盛りつけて、完成！

オリーブオイル、大蒜、赤唐辛子の旨み、酒の風味、あさりの魚貝の出汁のうえに、青じその爽やかな香り、バターのコク、そして醤油がアクセントとなり、おいしい。いま旬のあさりの味わい方ひとつとして、オススメです。

＊

次回、またなにかつくっていこうと思います。Ciao,Ciao！