

これまでも、これからも
食のミライ、富山から



フライパンで出来るカルボナーラ

料理実演 《レシピ》

ル・ジャルダン・ドウ・サン
オーナーシェフ 小室 徳幸 さん



とやまグルメ・
フードフェス2025
特設サイト

とやまグルメ・フードフェスで紹介した料理レシピは
すべて特設サイトからご覧になれます。

材料 2人分

余り野菜	
ハムまたはベーコン	適量
きのこ	
牛乳	200cc
卵黄	2個
塩	
こしょう	
粒チーズ	大2

作り方

- ① フライパンにオイルとバターで余り野菜を炒める
- ② 牛乳を①に入れ、弱火で軽くフライパンの周りが泡立って来たら、一度火を止め卵黄を入れ、木べら又はゴムベラで混ぜながら、再度火をつける
- ③ 弱火で混ぜながらソースに濃度がつくまで火にかける
- ④ 濃度がついたらパスタを入れ、塩、こしょう、チーズで味を整える