

法式「可尔必思」奶汁干酪烙菜通心粉

酱汁和「可尔必思」完美搭配，欢笑百分百。

主要材料

白色酱汁
通心粉
虾仁
「可尔必思」



材料名	2人份所需材料
白色酱汁(罐装)	290g(1罐)
牛奶	250cc(1+1/4杯)
通心粉(或者斜切短通心粉)(干)	100g
可尔必思(株)特选黄油(无盐)	20g(1+2/3大匙)
蘑菇(薄片罐头)	50g
洋葱(薄片)	60g
虾仁(去背筋)	80g
白葡萄酒	30cc(2大匙)
「可尔必思」	30cc(2大匙)
比萨奶酪	100g
盐·胡椒	少许
荷兰芹	适量

制作方法

- 1 在锅中加入白色酱汁和牛奶，加热。
- 2 在别的锅子中融化可尔必思(株)特选黄油(无盐)，加入洋葱、蘑菇、虾仁翻炒，之后加入白葡萄酒炖煮。
- 3 将(2)加到(1)中，炖煮片刻。之后加入「可尔必思」和1/3量的比萨奶酪一起煮，并加入盐·胡椒调味。
- 4 用大量热水煮熟蘑菇，沥干水分。
- 5 在锅中倒入(3)和(4)，撒上剩余的比萨奶酪。放进烤箱，200℃的温度加热5~6分钟。