



有元葉子さん流
クリステルの
浅鍋で
食卓をもっと
楽しく！



料理家の有元葉子さんは、30年以上にわたってクリステルを愛用してくださっています。「デザインがきれいで使い勝手がいいのはもちろん、すっきり重ねてコンパクトに収納できるところも気に入っています」

さまざまな料理にクリステルをご活用いただいているなかでも、特によく使うのが浅鍋。

「鍋底が広いから、パスタソースとパスタを混ぜ合わせるのにも、オープン料理で食材が重ならないように並べるのにもぴったり。浅鍋は、パスタをよく食べる我が家の必需品です」

今回は、有元さんの日々の食卓を彩る、浅鍋を使ったパスタ2品とオープン料理を教えていただきました。

Arimoto Yoko

「浅鍋の広い鍋底に、ミニトマトをびっしり並べてソースを作ります」

使う道具と食材



クリステル浅鍋26cm



クリステル深鍋24cm



パスタ・ティレーナスパゲッティ n.5



ラウデミオ



Jars Tourron パスタポウル(クォーツ)

ミニトマトで作るトマトソースのパスタ

「パスタはゆで汁に塩をたっぷり入れて、ソースには入れません。そのほうが野菜の味をしっかり楽しめるんです。ソースは、30～40個のミニトマトを横半分に切って、切り口を下にして鍋の底一面に並べて作ります。こんなにたくさんのミニトマトを重ねないように並べられるのも浅鍋ならではの。パスタがゆであがったら、鍋に移して手早く和えます。このとき、口が広い浅鍋は、とっても使い勝手がいいんです」

詳しいレシピはこちらから →



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_14/d_r_Arimoto_CR.html