

IKOPUの
ドラクエ
クッキング

にんにくの焦がし方と 水を加えるタイミングが決め手！

腹が減り果てた休日の午前2時。私はこの1週間に溜め込んだ仕事を一旦中断し、思い出したように冷蔵庫をあけた。キャベツ、ブロッコリー、椎茸。よしわかった、パスタだ。オリーブオイルに多めの量のニンニクを加えて、熱を通す。ニンニクの風味が油にとけ込んだら、ざく切りにした材料をぶち込む。ゆであがったパスタ加えればもう出来上がりだ。野菜の旨味がパスタ全体ににじみ出て、シンプルな塩味が引き立つ。まさに男の料理。美味すぎてもうTwitterにアップするしかない。ええいビールも飲もうプツハーうえええい楽しくなってきた！もう仕事とかどうでもよくなってきたあああつ！ドラクエやるしかない！

劇的に美味しいペペロンチーノ

材料

ブロッコリー…適量	キャベツ…適量
椎茸…適量	にんにく…適量
イタリアンパセリ…適量	スパゲッティ…160g
唐辛子…適量	

作り方

- ① オリーブオイルににんにくをぶち込み熱する。
- ② 材料を適当に切ってぶち込む。
- ③ スパゲッティをぶち込み、皿に持って色々散らす。