Recipe

カキのクリームスープパスタ

Cream soup pasta of oyster

材料（1皿分）

1〜2人分

- カキ（生食用）… 計6コ（ソテー用4コ、ソース用2コ）
- ベーコン … 30g（1cm角切り）
- しめじ … 50g
- 玉ねぎ … 1/4コ（約50g）
- 水菜 … 1束（5cm幅切り）
- 白ワイン … 大さじ3
- パスタ … 100g
- 生クリーム（乳脂）… 100mℓ
- 牛乳 … 200mℓ
- バター … 5g
- 塩こしょう … 少々
- こぶ茶 … 小さじ1

トッピング用 カキのソテーの作り方

用意するもの
- カキ4コ
- 小麦粉 … 少々
- バター … 5g

1. カキを水でさっと洗いクッキングペーパーで水気をとったら塩こしょう（分量外）する
2. フライパンをあたためる
3. 1のカキに小麦粉をまぶしフライパンがあたたまったらバターを入れカキを焼く

焼き色がつきカキがぷっくりしたら完成！