

OPEN

Recipe

あさりホワイトマッシュルーム の クリームソース スパスタ

ouchi cafe



((下準備))

- * あさりは3%の塩水にワサビめししておく
- * パスタ用のゆでる湯をわけておく (塩分は10%)

材料 (2皿分)

- ・パスタスパゲッティ 1.6mm ... 180g
- ・にんにく ... 1片 (中のしんを取って1/4に切ります)
- ・オリーブ油 ... 大さじ2
- ・厚切りベーコン ... 60g
- ・玉ねぎスライス ... 50g
- ・あさり ... 200g (おろしめする)
- ・アスパラガス ... 2本 (根本の皮をむいて4等分する)
- ・ホワイトマッシュルーム ... 21個 (厚さ3mm程度のスライス)
- ・白ワイン ... 40ml
- ・しょうゆ ... 小さじ1
- ・バター ... 5g
- ・生クリーム (半量目) ... 200ml
- ・牛乳 ... 200ml

▶▶▶ Let's cooking ▶▶▶



① フライパンにオリーブ油、にんにくを加え中火にかき、香りが出たらにんにくを取り出す。ベーコンと玉ねぎを入れ炒める。焼き色をつける。



② あさり、アスパラ、ホワイトマッシュルームを加え全体をまぜ、油がまわったら、白ワインを加える。



③ フタをして弱めの中火にし、あさりの口が開いたら、しんを取り出す。開いたあさりのうち16粒も火入れ用のためにおき、余りは身だけ取りフライパンにもどす。



④ 生クリームを加え弱火でトロみがつくまで加熱したら、牛乳も加えさらに加熱する。

(トロみがつくまで2~3分はかかるので、パスタを④のタイミングでゆで始めるとやりやすいです。)



⑤ パスタがゆであいたら④のソースに入れ全体を早くあえ、(パスタのゆで時間には記載より1分早くあげてフライパンの中でソースをあえ合わせる)



⑥ 火を止めて、しょうゆ、バター、③で取り出したカラ付きあさりを入れ全体をあえる。塩こしょうを味を整えお皿に盛りつける