

Recipe

あさりヒホワイトマッシュルーム の クリームソース スパスタ

sakae's ouchi cafe



((下準備))

- ※ あさりは3%の塩水につけて砂ぬきしておく
- ※ 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1cmほど押しつぶす)
- ・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 (砂ぬきする)
- ・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け、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火がめぐる。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、にんにくを取り出す。開いたあさりのうち16粒を揚げ用にのけておき、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、パスタは④のタイミングでゆで始めるのがやりやすいです。



⑤ パスタがゆであがったら④のソースに入れ全体を手早くあえていく

【パスタのゆで時間は言いつ載り1分半早くあがっ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を取り出したカラ付きあさりを入れ全体をあえる。塩こしょうで味を整えお皿に盛りつける