



※写真はイメージです。

ごろごろ鮭のごちそうパスタです！

## 生銀鮭とほうれん草のクリームパスタ

### 材 料（2人分）

ほうれん草	1/2束
ブナしめじ	1/2袋(50g)
生銀鮭(切身)	2切
塩	少々
こしょう	少々
スパゲッティ	200g
バター	大さじ1
料理酒	大さじ1
生クリーム	100ml
茹で汁	適量

### 作り方

1. ほうれん草は、かた茹でにして長さ5cmに切る。
2. 生銀鮭(切身)は大きめのそぎ切りにし、塩・こしょうをする。
3. ブナしめじは石づきを取り小房に分ける。
4. 鍋に湯を沸かし、塩(分量外)を入れて袋の指示通りにスパゲッティを茹でる。
5. フライパンにバターを入れ、2、3を炒め、料理酒をふって風味をつける。
6. アルコールをとばしたら生クリームを加えてひと煮立ちさせ、火を止めておく。
7. 6に1、茹でたての4を加えて和え、茹で汁、塩少々(分量外)を加えて調味し、器に盛る。