



常盤牛蒡

常盤牛蒡のクリームパスタ

材料 [2人分]

常盤牛蒡……………	1/2本	鶏からスープの素……………	適量	塩、こしょう……………	少々
ベーコン(厚切り) ……………	2枚(約40g)			オリーブ油……………	大さじ1
スパゲティー……………	160g	〔練り白ごま……………〕	大さじ1	刻みのり……………	適量
ゆでる塩……………	16g	〔生クリーム……………〕	100ml	白すりごま……………	適量
		〔粉チーズ……………〕	大さじ1	刻み細ネギ……………	適量

つくり方

- ①常盤牛蒡はささがきにして水にさらし、しっかり水を切る。ベーコンは1cm幅に切る。Aをませ、ごまクリームソースを作る。
- ②塩を加えたたっぷりの湯にスパゲティーを入れる。くっつかないように時々混ぜながら、沸騰した状態で指定時間より1分短めに茹で、ザルに上げる。
- ③スパゲティーを茹でている間にフライパンにオリーブ油を熱し、常盤牛蒡を炒める。しんなりしてきたらベーコンを加えて炒め合わせ、ごまクリームソースを加える。煮立ってきたら火を弱め、塩、こしょう、鶏からスープの素で味を整える。
- ④茹でたスパゲティーを加え、全体からめて器に盛り、刻みのり、白すりごま、刻み細ネギを散らして完成。