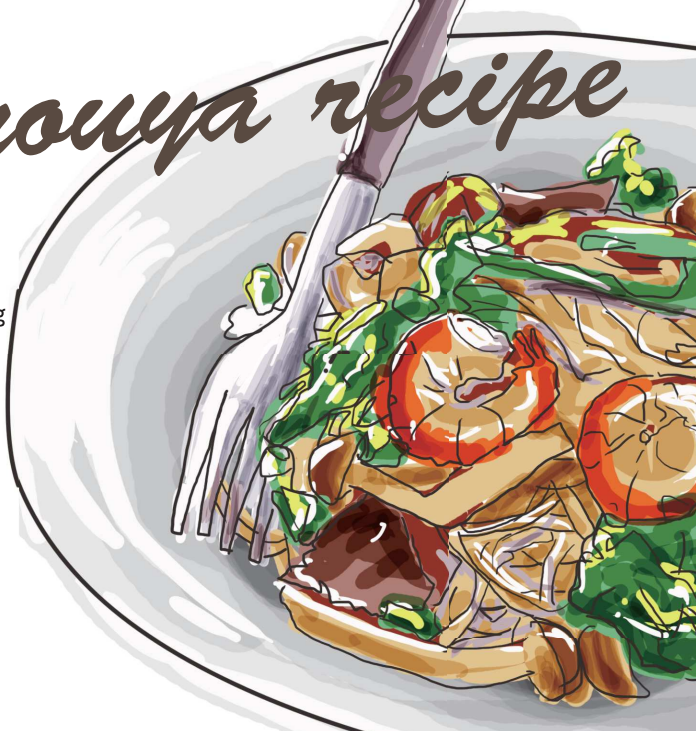


Rakunouya recipe

材 料(2人前)

パスタ	180～200g
海老	100g～
ほうれん草	1/2束
きのこ類	1/2パック
ベーコン	2枚
バター	大さじ 1.5
だし醤油	大さじ 1.5
酒	大さじ 1
ニンニク	1～2かけ
塩・胡椒	少々



エビとほうれん草のバター醤油パスタ

- 1** 海老は下処理し、軽く塩コショウをしておきます。ベーコン・きのこは食べ易く切る、またはほぐしほうれん草はザク切りに。
- 2** ニンニクはみじん切りにする。お湯をたっぷり沸かし分量外の塩を入れパスタを茹でる。
- 3** フライパンにオイル、ニンニクを入れ香りを出す。海老・ベーコンも炒め酒を入れアルコールを飛ばす。

- 4** ほうれん草を入れ軽く炒め、だし醤油・バターを入れる。茹でたパスタを投入し、素早く混ぜ合わせる。
- 5** 味をみて足らなければ塩・胡椒で調える、器に盛り出来上がりお好みでさざみ海苔やブラックペッパーをトッピングしても。