



たらこの和風クリームパスタ

材料

スパゲッティ	200g
塩	少々
オリーブオイル	少々
【ソース】	
生クリーム	140g
牛乳	140g
たらこ	2腹
昆布茶	4g
小葱	適量
刻みのり	適量

作り方

- ①【ソース】たらこは皮を取り、鍋に入れ、生クリーム・牛乳・昆布茶を入れ混ぜながら火を通す。
- ②たっぷりの湯を沸かし、塩を加え表示通りの時間でスパゲッティを茹で、オリーブ油で和える。
- ③①のソースでスパゲッティを和えて器に盛る。
仕上げに、刻みのりと小口切りの小ねぎを散らしてできあがり！