

## たらこの和風スパゲッティ

<材料 2人分>

スパゲッティ	200g
生クリーム	140cc
牛乳	140cc
たらこ	2腹
昆布茶	4g
塩	少々
小ねぎ	適量
きざみのり	適量

《作り方》

- ①たらこは焼いて皮を取り、ほぐしておく。
- ②鍋に牛乳と生クリームを入れ2/3くらいになるまで中火で煮詰め、昆布茶を加え混ぜ、火を止める。
- ③②にたらこを加えよく混ぜ、塩で味を調える。
- ④茹でたスパゲッティをからめて皿に盛り付け、小ねぎときざみのりをちらして出来上がり！！

