

グッドティスト賞

れんこん麺のタラコクリームパスタ



調理時間

20分

稲葉豊実さん

〈材料〉二人前

れんこん	小1/2節
タラコ(大)	1腹
れんこん麺	1袋
にんにく	1~2片
鷹のツメ	1本
パセリ(みじん切り)	適宜
オリーブオイル	大さじ 3
豆乳	200cc
有塩バター	20g
塩、黒こしょう(粗挽き)	適宜
ピンクペッパー	適宜
粉チーズ(お好みで)	適宜

〈作り方〉

1. れんこん麺は硬めにゆで、ぬめりを洗い、水を切り、オリーブオイルをまぶす。
2. フライパンににんにくと鷹のツメを入れ、オリーブオイル大さじ1で炒め、香りが出たらオリーブオイル大さじ1を足し、れんこんを炒める。
3. れんこんにあらかた火が通ったら、バターとほぐしたタラコを加えて軽く炒める。
4. 3に豆乳を加え、具材をよく混ぜ合わせたら、塩、こしょうで味を調え、れんこん麺を加えてあえる。
5. れんこん麺とソースをからめ皿に盛り、みじん切りしたパセリとピンクペッパーを散らす。このみで、粉チーズをふりかけ、出来上がり。