

---かきのトマトクリームパスタ---

旬の美味しい牡蠣を、パスタとともに頂きましょう。酸味とまるやかさの調和がとれたトマトクリームは牡蠣との相性も抜群！



材料（4人分）

- 牡蠣…10粒程度
- スパゲッティ 1.4mm 結束…200g
- 玉ねぎ…1/2コ
- にんにく（みじん切り）…1/2片
- カットトマト…1/2缶
- コンソメ…小さじ2
- 生クリーム…1/2パック（100cc）
- しめじ…1/2パック
- エキストラバージンオリーブオイル…大さじ1
- 味付塩こしょう…少々
- 刻パセリ…適宜

作り方

- (1) 牡蠣は塩水で丁寧に洗い、水気をふく。
- (2) 玉ねぎはうす切りにする。
- (3) 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、火にかける。香りが出たら玉ねぎを加えて炒め、しんなりしたらカットトマトとコンソメを入れて弱火で約5～6分位煮る。
- (4) (1)の牡蠣と生クリーム、ほぐしたしめじを加えて約3分位煮て、塩・こしょうで味付けする。
- (5) アルデンテに茹で上げたスパゲティを加え、和える。



かき養殖・直売
網元 柿政

〒671-1332 兵庫県たつの市御津町室津 1034-33
tel 079-324-0258
fax 079-324-0246（事務所）・079-227-9141（直売所）

