



サーモンのかぼすクリームパスタ

<材料 (2人分)>

- ・パスタ (フェデーニ) 180g
- ・ A | 生クリーム 100 cc
| かぼす果汁 大さじ1と1/2
| 塩 小さじ2/3
- ・パルミジャーノチーズ 15g
- ・スモークサーモン 2～3枚
- ・かぼすの皮 適量

<作り方>

- ①鍋にたっぷりの湯 (分量外) を沸かし、パスタを袋の表示を参考にしてゆでる。
- ②大きめのボウルにAを入れ、パルミジャーノチーズを削り入れて混ぜる。
パスタがゆで上がったたら、湯を切ってボウルに加える。
- ③パスタとソースをしっかりと混ぜて絡め、器に盛る。
スモークサーモンをのせて、かぼすの皮を削りかける。

