



わけぎと鮭のパスタ

材料(4人分)

わけぎ(3cm切)……………	2束	オリーブ油……………	大さじ2
生鮭……………	300g	バター……………	大さじ2
酒またはワイン……………	大さじ1	パセリ(みじん切り)……………	大さじ1
にんにく(粗みじん)……………	1片	塩・こしょう……………	適量
たかのつめ(小口切)……………	1本	好みのパスタ……………	300g

作り方

- ① 生鮭に塩、こしょう、ワイン(または酒)をふり、ラップをしてレンジで火を通す。(骨と皮をとって身をほぐす。)
- ② フライパンにオリーブ油、バター、にんにく、たかのつめを入れて、弱火にかけ、きつね色になるまで炒める。①を入れる。
- ③ 湯3リットルに塩20gを入れて沸騰させ、パスタをゆでる。
- ④ ゆであがる直前にわけぎを入れて、②のフライパンに入れる。
- ⑤ ゆで汁を少し加えて、ゆすりながらなじませる。
皿に入れてパセリをかける。