

《完成図》



《レシピ》

名称：常盤牛蒡（ごぼう）のクリームパスタ

材料	分量(1人分)	材料	分量(1人分)	
ごぼう（常盤ごぼう）	1/2本	A {	練り白ごま	大さじ1
ベーコン	2枚		生クリーム	100 ml
スパゲティー	160 g		粉チーズ	大さじ1
ゆでる塩	16 g		塩こしょう	少々
			オリーブ油	大さじ1
			細ネギ（刻み）	適量
鶏ガラスープ	適量		すり白ごま	適量
			刻みのり	適量

調理手順

- ①ごぼうはタワシできれいに水洗いし、ササガキにして水に放ち、しっかり水を切る。
ベーコンは1cm幅に切る。
- ②塩を加えたたっぷりの湯にスパゲティーを加える。くっつかないように時々混ぜながら、常にグツグツと煮立った状態で指定時間より1分短めに茹で、ザルに上げる。
- ③フライパンにオリーブ油を熱し、ごぼうを炒める。しんなりしてきたらベーコンを加えて炒め合わせ、＜ゴマクリームソース（※Aを混ぜたもの）＞を加える。煮立ってきたら火を弱め、塩こしょう、鶏ガラで味を整える。
- ④茹でたスパゲティーを加え、全体にからめて器に盛り、刻み細ネギ、すり白ごま、刻みのりを散らして完成。