# 秋鮭ときのこのクリームパスタ

【材料】4人分

□□□□□…□□

しいたけ、しめじ、ひらたけ、エリンギなど、

お好みのきのこ…300g

白ワイン…大さじ2

パスタ…240g

<飾り用>

ベビーリーフ…適宜

オリーブオイル…適宜

パルミジャーノチーズ…適宜

<ソース>

バター…20g

薄力粉…大さじ3

【作り方】

①きのこは食べやすい大きさに切って、秋鮭には塩を振っておく。

②フライパンに分量の大さじ1のオリーブオイルを熱し、①の秋鮭を皮目から入れて中火で2分、ひっくり返して30秒焼く。

(このとき、少しレアでも良い)



③②の秋鮭は一旦取り出し、皮を取ってほぐしておく。



④③のフライパンに再びオリーブオイル大さじ1を入れ、きのこ類を順に炒めていく。

きのこがしんなりしたら塩こしょうをし、白ワインを振る。



⑤④にバター、薄力粉を入れ、弱火で炒めていく。

[illegible]

[illegible]50ml[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

KOINU[illegible]

Home[illegible]