

ベーコンと エリンギの クリームパスタ

【1人分:615kcal】



材料(4人前)

パスタ

スパゲティ …………… 360g

オリーブ油 …… 大さじ1と2/3

クリームスープ

ベーコン …………… 80g

エリンギ …………… 90g

にんにく …………… 4g

サラダ油 …………… 小さじ1

春菊…………… 50g

バター …………… 16g

薄力粉…………… 大さじ2

牛乳…………… 720ml

コンソメ …………… 2g

塩…………… 小さじ2/3

こしょう…………… 少々

粉チーズ …………… 8g

トッピング

黒こしょう…………… 少々

作り方

- ①ベーコン・エリンギは厚めの短冊切りにする
- ②にんにくはみじん切りにする
- ③春菊は2cm長さに切る
- ④にんにく・ベーコン・エリンギをサラダ油で炒める
- ⑤厚手の鍋にバターを溶かし、薄力粉を弱火で炒めルウを作る
- ⑥⑤に温めた牛乳を少しずつ加えて伸ばす
- ⑦⑥に③④粉チーズを加え、調味料で味を調える
- ⑧スパゲティを茹でてオリーブ油を絡める
- ⑨スープ皿に⑧を盛り付け⑦を注ぎ、黒こしょうをふりかける

～POINT～

色良く仕上げるために、春菊を加えてからはあまり加熱しない