

鮭と葱の Pasta

ゆず風味



材料と分量（4人分）

※各人、食べる量により異なります

- 高崎生パスタ・・・400g
- しめじ・・・・・・・・2パック
- 生鮭・・・・・・・・4切れ
- マヨネーズ・・・・・・・・大さじ5
- 白ワイン・・・・・・・・1/2カップ
- 顆粒だし(かつおだしなど)・・・小さじ2
- 醤油・・・・・・・・大さじ1
- ゆず・・・・・・・・1/2個
- 長葱・・・・・・・・1/2～1本
- 刻みのり・・・・・・・・少々
- 塩、こしょう・・・各少々



作り方

【下ごしらえ】

- (A) しめじは手でほぐす
- (B) 鮭は一口大に切る
- (C) ゆずはうすく皮をむいて千切りにする
- (D) ゆずの果肉から果汁小さじ1をしぼる
- (E) 長葱は薄い小口切りにする



1. 高崎生パスタは、塩少々を加えた湯で表示時間通りに茹でる。
2. フライパンにマヨネーズを入れて火にかけて、(B)を加えて皮面に焼き色をつける。
3. (A)を加えて炒め合わせ、白ワイン、顆粒だしを加えてひと煮立ちさせる。
4. 茹でた高崎生パスタを加えて炒め合わせ、醤油、(D)、塩、こしょうで調味する。
5. 器に盛り、(C)、(E)を散らし、刻みのりをのせる。

わが家のポイント！

こしがあり、食感の楽しめる高崎生パスタと、相性の良い具材ソースを考えました。

マヨネーズやダシを使うことで、(淡泊になりがちな和風パスタですが)コクやうまみを出して、子供にもお年寄りにも好かれる味だと思います。

～審査講評～

高崎生パスタの特徴であるもっちり感を楽しみながら、野菜などの食材が上手く合わさったレシピでした。

味付けにマヨネーズを使い、誰でも美味しくいただけることが評価されました。

