

生海苔のクリームソースパスタ

実はたんぱく質が豊富な海苔だからパスタの主役に使えば
改めて麺そのもののおいしさに気づくはず。
実はそれこそが「小麦のおいしさを味わう」というパスタの本来の姿。
海苔は他の食材を輝かせる素晴らしい演出家なのです。






レシピ：中村和憲先生

材料

〈2人分〉

スパゲティ	200g
生海苔	40g
バター	40g
生クリーム	200cc
菜の花（塩ゆでにする）	適宜
白ワイン	大さじ1
黒こしょう・塩	少々

作り方

-  鍋にお湯を沸かして1%の塩（分量外）を入れてスパゲッティをゆでる。
途中で菜の花を加え色が変わったら取り出しておく。
-  フライパンを熱してバターを溶かし、生クリームを入れて弱火にかけ、
沸いてきたら生海苔、白ワイン・黒こしょう・塩を入れる。
①を加えてよくからめ、塩で味を調べて火からおろす。
-  器に彩りよく盛り付けてできあがり。