

【作品名】 枝豆パスタ

やまざき みつか
氏名 山崎 光海

【材料】（4人分） 牛乳 800 ml

<ソース>		パスタ	400g
枝豆	200g	塩	20g
牛乳	800 ml	水	20
チーズ	35g	塩・こしょう	少々
コンソメ	10g		
バター	40g		

<トッピング>

枝豆	120g
むきエビ	40g

【作り方】

- ① 枝豆とむきエビをゆでる。
- ② ゆでた枝豆と牛乳・チーズをミキサーにかけて、うらごしをする。
- ③ パスタをゆでる。
- ④ うらごしをしたソースとコンソメ・バターをフライパンであたためながらまぜる。
- ⑤ ゆでたパスタをソースにからませて塩・こしょうを入れる。
- ⑥ できたパスタをお皿にのせ、ゆでた枝豆とむきエビをトッピングする。

【ポイント】

地元の旬の食材をつかいました。
ミキサーにかけたソースをうらごししてなめらかにしました。