



# 館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>



## 113 海老と舞茸のレモンクリームパスタ

材料(2人分)

スパゲッティ(1.5mm) 160g  
無頭海老 6尾  
舞茸 40g  
小松菜 1株  
レモン 1/3個  
生クリーム 60ml  
塩  
胡椒  
オリーブ油



<作り方>

1. 海老は、食べやすいように背中にハサミで切り込みを入れて背ワタを取る。
2. レモンは、薄い銀杏<sup>いちよう</sup>切りにする。舞茸は、手でほぐす。小松菜は3cm幅に切る。
3. フライパンにオリーブ油を熱し、海老と舞茸を並べて香ばしく焼き、小松菜を加える。
4. 塩ゆでしたスパゲッティ、ゆで汁、生クリーム、レモンを加えて、塩、胡椒で味を調える。

### ワンポイントアドバイス



- ・海老の殻やきのこは、高温で焼くと、香ばしい香りがつき、美味しいソースになります。
- ・レモンは、煮込み過ぎると爽やかな香りがなくなり、苦みが出てしまうので、最後に入れましょう。
- ・パスタは硬めに塩ゆでして、ソースの中で軽く煮て程よい硬さにすると、好みの硬さに調整しやすくなります。

