



# 十六島海苔のクリームパスタ ~大地と海の香り~

松村 祐佳

## 材料・分量 (4人分)

茹 で 用	水	4L	バター	20g
	塩*	40g	むき海老(冷凍)	100g
	(※水の量に対して1%の塩)		牛乳	600ml
	パスタ(乾麺)	400g	十六島海苔の佃煮	72g
			塩こうじ	36g
	しめじ	140g	塩	0.3g
	大葉	8g	粉山椒	0.4g

## 作り方 (時間:30分)

- ① 大きめの鍋に水を入れ、沸騰させて塩を入れパスタを茹でる。  
表記茹で時間より1分早くザルにあげておく。
- ② しめじは石づきを取り、1,2本ずつに裂いておく。大葉は千切りにしておく。
- ③ フライパンにバターを入れ火にかけ、溶けたらむき海老としめじを加え  
薄く焼き色がつくまで炒める。
- ④ ③に少しずつ牛乳を加え、全て入れたら十六島海苔の佃煮を60gと塩こうじを加え、  
沸騰しないようよく混ぜ合わせる。
- ⑤ ④にパスタを加え2分程度混ぜながら温め、塩と粉山椒を加える。
- ⑥ お皿に盛り付け、残りの十六島海苔の佃煮と大葉の千切りを乗せる。

## セールポイント

牛乳とバターもしっかり使いコクがあり、十六島海苔の佃煮も味がしっかりしているので、小麦粉は使わずサラッと仕上げ、粉山椒や大葉でコクがありつつもサッパリ美味しく食べられるようにしました。