



イチゴのクリームパスタ



大栗市健康福祉部



下準備

- ・イチゴをミキサーにかけておく。
- ・マッシュルームを手でつぶし、塩（分量外）を振ってしばらく置く。
- ・パスタを茹でるためのお湯を沸騰させる。
- ・材料を切っておく。

玉ねぎ … くし切り

ベーコン … 薄切り

にんにく … 短冊切り

材料（2人分）

| | |
|------------|-------|
| スパゲッティ | 2束 |
| ベーコン（ブロック） | 70g |
| 玉ねぎ | 1/2個 |
| マッシュルーム | 70g |
| にんにく | 1片 |
| バター | 15g |
| 顆粒コンソメ | 小さじ2 |
| オリーブオイル | 適量 |
| 生クリーム | 200ml |
| イチゴ | 100g |
| イチゴ（飾り用） | 2粒程度 |
| 塩、こしょう | 少々 |

作り方

- ①下準備しておいたマッシュルームに少量の水（分量外）と顆粒コンソメを加えて炒め、一旦取り出しておく。
- ②スパゲティの袋に表示してある茹で時間で通りスパゲティを茹でる。
- ③オリーブオイルでにんにくを炒め、にんにくを一旦取り出しておく。
- ④玉ねぎを加えて炒め、塩こしょうを少々加える。
- ⑤ベーコンとバターを加えて炒め、火が通ったら①のマッシュルームを加える。
- ⑥生クリーム、ミキサーにかけたイチゴ、塩コショウを加えて弱火にかけ、ソースを完成させる。
- ⑦茹でたスパゲティと⑥のソースをよく和え、お皿に盛り、スライスした飾り用のイチゴをのせてできあがり。