



とかちマッシュのクリームパスタ



材料 (1人分)

とかちマッシュ……………80g
十勝産小麦のパスタ………60g
ベーコン……………40g
むきエビ……………4本
バター……………20g
コンソメスープ……………90cc
生クリーム……………90cc
ニンニク……………適量
オリーブオイル……………適量
白ワイン……………適量
パセリ……………少々

作り方

- 1 マッシュルームは薄切りに、ベーコンは短冊切りにする。フライパンにバターを熱し、マッシュルーム60g、ベーコンの半量を加えて炒める。コンソメスープ、生クリームを加えて軽く煮詰め、粗熱を取ってからミキサーにかける。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、薄切りにしたニンニクを加えて炒める。香りが立ってきたらむきエビ、残りのマッシュルーム、ベーコンを加えて炒める。白ワインを加えてひと煮立ちしたら1を加えて混ぜる。
- 3 茹で上げたパスタの汁けをきって2に加え、1のクリームソースを全体に絡める。器に盛り、仕上げにオリーブオイルをかけ、みじん切りにしたパセリを散らす。



ホテルグランテラス帯広
漆館 正和シェフ

帯広駅から徒歩3分と好立地にあるホテル。十勝芽室産のスイートコーンや、十勝産長いものどろろをはじめ、地場産の食材を使った旬な味わいの和洋50種朝食バイキングが人気です。



HP