



Une recipe

7

梅酢カルボナーラ

おもくない、さっぱりしたカルボナーラに。

材料 2人分

パスタ…180g

水…2ℓ

塩…20g

オリーブオイル…大さじ2

にんにく…1かけ

酒…大さじ1

パスタの茹で汁…大さじ1

厚切りベーコン…50g

エリンギ…1パック

ソース

生クリーム…100cc

粉チーズ

…大さじ2

卵…2個

梅酢…大さじ1

こしょう…少々

粗挽きこしょう…適量

1 沸騰させた湯に塩を入れ、パスタをパッケージの表示よりも1分短く茹でる。

2 エリンギを食べやすくスライスする。ベーコンを1cm幅の短冊に切る。

3 ボウルにソースの材料を混ぜ合わせる。

4 フライパンに、オリーブオイルとスライスしたにんにくを入れて火にかけ、香りが立ってきたらベーコンとエリンギを加え炒める。茹で汁と酒を入れ、火を止める。茹で上がったパスタを入れる。

5 ③のソースを④に加えて混ぜ合わせる。

6 お好みで、粗挽きこしょうをふる。

(ブルームkitchen)