



# 牡蠣の レモンクリームパスタ

## 【材 料】 2人分

- ・パスタ(リングイネ)・・・200~250g
- ・牡蠣(冷凍・大粒のもの)・・・10~12粒

- A
- ・レモン・・・スライス2枚
  - ・バター・・・50g
  - ・生クリーム・・・100cc

- B
- ・オリーブオイル・・・大さじ2
  - ・にんにく(みじん切り)・・・1片
  - ・玉ねぎ(みじん切り)・・・1/4個
  - ・白ワイン・・・1/2カップ

- ・昆布・・・10センチ角
- ・塩こしょう・・・適量

3. 昆布と1%の塩を入れた沸騰した湯でパスタを時間通り茹でる。茹であがったパスタを2のフライパンに入れ、しっかりと混ぜて旨味を吸わせてから、1のレモンクリームソースを和える。塩こしょうで味を調べて、お皿に盛り付けオリーブオイル(分量外)をたらして出来上がり!



1. 鍋にAを入れて、弱火にかける。沸騰しないように気を付けてバターをゆっくりと溶かしレモンクリームソースを作る。レモンは香りが移ったら取り出す。

2. フライパンにBを入れて焦がさないよう炒める。塩こしょうした牡蠣と白ワインを加え、ふたをして中火で牡蠣に火を通す。牡蠣がぷっくりしたらふたをとり、蒸気を飛ばす。(飛ばさずじたら、パスタのゆで汁で調整する)



## memo

牡蠣が大好きで、いつも大粒のものを冷凍庫にストックしています。(コトコにも売っています) 生の牡蠣を使う場合は、2の工程で火を通しすぎないように汁気を飛ばす前に一旦取り出してください。クリーム系のパスタにはソースが絡みやすいリングイネがおすすめです。ゆで汁に昆布を入れるのは、以前イタリア料理のシェフに教えてもらった技です。なんでもイタリアの水の味に近づくとか・・・ご参考になさってみてくださいね。