

エダマメの香りは、パスタにもぴったり！
そのままゆでただけじゃなく、時には濃厚な
ソースにからめてみては？

エダマメとキャベツの クリームパスタ

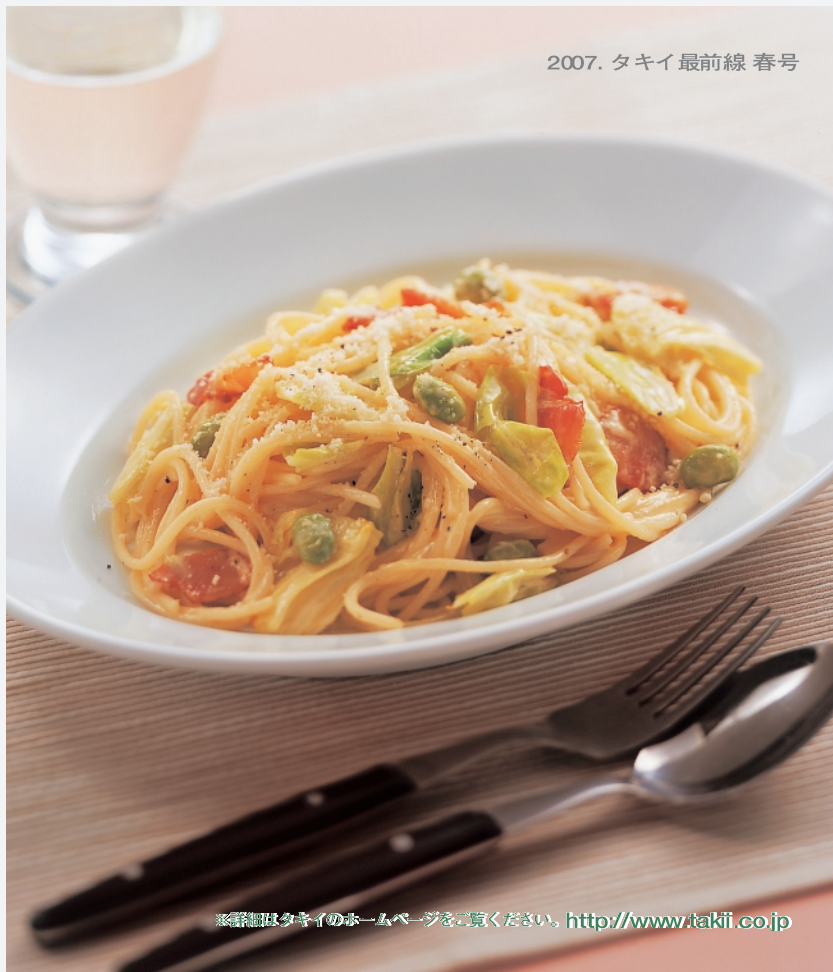
材料（2人分）

エダマメ（莢つき）… 100g 塩…大さじ山盛り1 熱湯…適量 パスタ… 180g 塩…適量 熱湯…適量
キャベツ…大3枚 ベーコン…50g オリーブオイル…適量 生クリーム…200g 塩…少々 粒こしょう…少々

作り方

- 1 エダマメはボウルで塩ずり（塩もみ）し、5分ほど置く。熱湯でゆでてから流水で冷やし、莢からマメを取り出す。
- 2 パスタは、塩を入れたたっぷりの熱湯でゆでておく。
- 3 キャベツは2cm角に、ベーコンは1.5cmの幅に切る。
- 4 熱したフライパンにオリーブオイルをひき、先にベーコンを炒め、キャベツとエダマメも入れてさらに炒めてから、生クリームを加える。
- 5 4にパスタを加え、塩と粒こしょうで味をととのえる。

2007. タキイ最前線 春号



※詳細はタキイのホームページをご覧ください。 <http://www.takii.co.jp>