



## レモンとシラスのスパゲティ

レモン×しらす×大葉の絶妙なハーモニー シチリアの風を感じるさわやかなレモンの香りと、しっとりとしたシラスの旨味が感じられる春夏におすすめの Pasta です。大葉の爽やかな風味がよく合います。

## 使用商品

- #9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g
- リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- スパゲッティーニ 160g
  - にんにく(みじん切り) 1/2片
  - レモンオイル 適量
  - しらす(釜揚げ) 200g
  - 大葉(千切り) 6枚
- 材**    • バター 10g
- 料**    • レモンスライス 2枚

- 手**    ①水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる。
- 順**    ②フライパンにオリーブオイルとにんにくをいれて弱火で香りを出す
- ③2にしらす(半量)とゆで汁50mlとバターを加え、ゆでたパスタを加え混ぜ合わせる
- ④器に盛りつけ、残りのしらすをのせたらレモンオイルをたっぷりとかけ、大葉、レモンスライスを添える