



【大根パスタ】



岩切 宏翔 (いわきり ひろと) さん

材料 (2人分)

大根	100g	粉末だし	大さじ1
大根葉	30g	サラダ油	大さじ1
パスタ (1.7mm)	150g	わさび	小さじ1
ベーコン	4枚 (40g)	塩	少々
しょうゆ	大さじ3	きざみのり	適宜
オリーブ油	大さじ2	かつお節	適宜
かたくり粉	大さじ1		

手順

- 大根の皮をむき、いちよう切りにする。
葉の部分は小口切りにする。
- ベーコンは1センチ幅に切る。
- 鍋に水と大根をいれて5分ほど下ゆでし、ザルにあげる。
- パスタを表示時間通り、お湯に塩を入れてゆでる。
ゆであがったら、オリーブ油を混ぜておく。
- 粉末だしをお湯で溶き、しょうゆとわさびを加える。
- フライパンにサラダ油、ベーコン、大根葉を入れ、中火で炒める。
大根葉がしんなりしてきたら、下ゆでした大根を入れて炒める。
- 全体がなじんだら、パスタを入れて、調味料を鍋肌から入れて味付けする。
仕上げに水溶きかたくり粉を加えてとろみをつける。
皿に盛り付けて、かつお節と刻みのりを散らして完成。