

ここがポイント！



子供さんが大好きなホタテのバター醤油味の pasta。ニンニク風味が食欲をそそります。

ポイントはホタテを別にソテーして最後にのせること。固くならずホタテの美味しさがグンとアップします！

材料 2人前

パスタ	200g
ホタテ	4個
ほうれん草	1/2束
玉ねぎ	1/2個
しめじ	1/2パック
オリーブオイル	大さじ2
バター	15g
すりおろしニンニク	適量
塩、コショウ	適量
しょうゆ	大さじ1
めんつゆ	大さじ1

私の工夫

作り方

1. フライパンにオリーブオイル大さじ1、バター10g(大きめの1かけ)、すりおろしニンニク適量(瓶詰めでも)を熱し、厚みを半分にスライスし塩コショウしたホタテをソテーし、皿に取り出す。
2. オリーブオイル大さじ1を足し、スライスした玉ねぎ、ほぐしたシメジ、ザク切りにしレンジで1分チンしたほうれん草を入れて炒め、塩コショウ、しょうゆ、めんつゆ、茹でたパスタと茹で汁大さじ2を加えてザッと混ぜ皿に盛り付ける。
3. ソテーしておいたホタテをのせ、バター1かけをトッピングすれば出来上がり。