

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

白だしで作る サーモンクリームパスタ

調理時間

15分

1人分

703kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



小松菜

+

使ったのはコレ!



ミツカン プロが使う味®
白だし 500ml

白だしで作るサーモンクリームパスタ

材料/2人分

生鮭(切り身).....1切れ
スパゲティ.....200g
小松菜.....1/2束
たまねぎ.....1/2個
牛乳.....1カップ
バター.....10g
サラダ油.....大さじ1
ミツカン プロが使う味® 白だし.....大さじ1
塩.....適量
黒こしょう.....適量
小麦粉.....大さじ1
スライスチーズ.....2枚

作り方

- ① 鮭は皮をとり、2cm幅に切る。小松菜は3cm長さに、たまねぎは薄切りにする。スパゲティをかためにゆでる。
- ② フライパンにサラダ油とバターを入れ①(スパゲティ以外)を炒める。全体に火が通ったらいったん火を止め、小麦粉を入れ粉っぽさがなくなるまで混ぜ、牛乳と「ミツカン プロが使う味® 白だし」を加え弱火でとろみができるまで加熱する。
- ③ 塩こしょうで味を調え、スライスチーズをちぎって加え、最後にスパゲティを加えてあえる。