

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整、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。