

# サーモンクリームパスタ



## 材料 (二人前)

ホウレン草の ヌイユ	180g
生鮭の切り身	2切れ
塩	少々
こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ1
バター	15g
牛乳	300ml
生クリーム	50ml
小麦粉	大さじ2
塩	小さじ1/2
粉チーズ	少々

## 作り方

- 1、生鮭は骨と皮を取り除き、幅1.5cmに切り、塩こしょうをふっておく。
- 2、フライパンにオリーブオイルをしき、生鮭を入れて火が通ったら一度取り出す。
- 3、鍋に湯を沸かし、ヌイユをパッケージに記載してある時間を参考に好みの硬さに茹でて、ザルに上げて水気をしっかり切る。
- 4、フライパンにバターを入れて熱し、溶けたら一度火を止め、小麦粉を加えてダマにならないように混ぜ合わせる。
- 5、再び火をつけて、牛乳、生クリームを加えてトロミがつくまで混ぜ合わせる。
- 6、2、塩、茹でたヌイユを加えて、混ぜ合わせ、塩こしょうで味を整える。
- 7、器に盛り付け、粉チーズをかけて、完成。