



蛤とキャベツの春パスタ

蛤の香りと甘くて柔らかい春キャベツの相性抜群！美味しく春の訪れを感じましょう。あさりや菜の花など他の食材に変えて作っても美味しいです。

材料（2人前）

パスタ 180g

はまぐり 6個（あさりでも代用可）

キャベツ 160g

京のしろだし 大さじ3

オリーブオイル 大さじ2

にんにく 2片

鷹の爪 1つ

塩（茹でる用） 適量

作り方

- 1 キャベツはお好みの大きさにざく切りする。蛤は砂抜きをしておく。
- 2 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩とパスタを入れてパスタの規定時間通り茹でる。
- 3 茹であがったらキャベツを2に入れ、火を止める。
- 4 フライパンに、オリーブオイル・スライスしたニンニク・鷹の爪を入れ火にかける。
- 5 香りがたったら、砂抜きをしたハマグリとパスタのゆで汁を大さじ2〜3入れて炒め乳化させる。
- 6 蛤が開いたらパスタを加え、仕上げに京のしろだしを加える。ゆで汁を足しながら乳化したらできあがり。*お好みでブラックペッパーをかけてお召し上がりください。

このレシピで使った商品



京のしろだし