



## 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とキャベツを加え、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