

# サーモンの豆乳クリームソース



株式会社 小国製麺



## ～作り方～

- 1 軽く焼いたサーモンの身をほぐす
- 2 フライパンにバターと EX オリーブオイルを入れ弱火で熱し、サーモンを加える
- 3 オリーブオイルの香りが出てきたところで、豆乳・生クリームを加え、沸騰したら弱火で軽く煮詰める
- 4 塩・コショウで味を調える
- 5 茹で上がったパスタ・パルメザンチーズを加えてあえる
- 6 手早く盛り付けて出来上がり！！

## ～材料～

*豆乳パスタ (ほうれん草) …	90 g
*豆乳…	100 ml
*生クリーム…	100 ml
*サーモン…	70 g
*バター…	10 g
*EX オリーブオイル…	大さじ1
*パルメザンチーズ…	大さじ1
*黒・白コショウ…	適量

