



786
Kcal



▲にんにく、玉ねぎ/たっぶりのオリーブオイルで炒める ▲生クリームを入れトロミが付いたら出来上がり！

庄内
浜文化
伝道師

調理担当

ホテルリッチ&ガーデン酒田
洋食調理部 チーフ

佐藤 徹



「ホテルリッチ&ガーデン酒田」
酒田市若竹町1-1-1 tel.0234-26-1111

ソースを煮詰めて味を凝縮！

秋鮭のクリームスパゲッティ

材料(2人分)

生鮭	80~100g
スパゲッティ	180g
本しめじ	1/4個
にんにく(みじん切り)	1片
玉ねぎ(みじん切り)	50g
トマトの缶詰	30g
生クリーム	100ml
白ワイン	50ml
オリーブオイル	20ml
パセリ・イクラ	適量
塩・コショウ	

- 1 鮭の切り身は、皮と骨をとりサイコロ状に切る
- 2 にんにくと玉ねぎはみじん切り、しめじは小房に分ける
- 3 フライパンにオリーブオイル・にんにくを入れ焦がさないように炒め、にんにくに色が付いたら、玉ねぎ→きのこ→鮭の順に入れ炒める
- 4 鮭の色が変わったらトマト・白ワインを入れて煮詰め、鮭やきのこの旨みをソースに引き出す
- 5 4に生クリームを入れ、さっとかき混ぜてから塩・コショウする(とろみが付いたら火から下ろす)
- 6 5のソースに茹でたてのスパゲッティ・パセリを入れて絡める
- 7 皿に盛りつけ、イクラをトッピング(※イクラがなくても美味しいです!)

きのこが
鮭の旨みが
パスタに絡む
*

