

## 赤茎ほうれん草と柚子のパスタ

<< 生と加熱した赤茎ほうれん草の両方の美味しさを味わう >>



### ----- 材料 (2人分) -----

赤茎ほうれん草	8株
スパゲッティ	200g
柚子の皮の千切り	1個分
柚子の絞り汁	1個分
粉チーズ	大さじ2
オリーブオイル	大さじ4
薄口醤油	大さじ1
塩	適量
ホワイトペッパー	適量

### ----- 作り方 -----

- ① 赤茎ほうれん草は根元を切り取り、茎と葉に切り分ける。飾り用に少し取りおく。
- ② 鍋に湯2ℓを沸かし、塩大さじ1を加える。スパゲッティを表示時間より1分短く茹でる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、②のスパゲッティを入れてさっと炒め、薄口醤油、柚子の絞り汁を絡める。①のほうれん草を加え、火から外して粉チーズをまぶし、塩・胡椒で味をととのえる。
- ④ 器に盛り付け、柚子の皮の千切りと、飾り用ほうれん草を飾る。

### ※POINT

スパゲッティは表示時間より1分短く茹でる。

