

# ジオトレイン企画

# 作品レシピ

## 「和風わさびクリームパスタ」

考案者 見島 姫乃



使用している伊豆の食材

・わさび

・伊豆牛乳

・きのこ → しいたけ代用可

### 【材料】 [2人前]

- ・スパゲッティ 200g
- ・オイルえび 10コ
- ・きのこ類(しいたけ) お好み
- ・玉ねぎ 1/2コ
- ・生わさび 60g程度
- ・オリーブオイル 適量
- ・牛乳 300ml
- ・めんつゆ 大2~4

### 【作り方】

- ・スパゲッティをゆで、オリーブオイルとからめる
- ・きのこ(しいたけ)を食べやすい大きさに切り、玉ねぎを半月切りにする
- ・オイルえびと野菜を軽く炒め、牛乳とめんつゆを加え煮つめる(中火)
- ・煮つめ合わったらわさびを50g程度加える
- ・パスタにクリームソースをかけ、わさびをトッピングする

(年々場所において辛さが異なるため、お好みで調節してください)