



コクのあるクリームに、きのこのうま味で味わい深く！

## きのことアスパラの カルボナーラ

調理時間  
約20分

材料2人分(1人分約712kcal)

雪国まいたけ	1/2パック
雪国えりんぎ	1/2パック
アスパラガス	2本
ベーコン	3枚
オリーブ油	大さじ2
スパゲッティ	160g
「卵	2個
A 生クリーム(または牛乳)	大さじ2
「塩・黒こしょう(粗挽き)	適宜
パルミジャーノチーズ(粉チーズ)	少々

### 作り方

- ①雪国まいたけは小房に分ける。雪国えりんぎは長さを半分にし、薄切りにする。アスパラガスは茎の固い部分を除き、斜め切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
- ②ゆで塩(大さじ1強)を加えたたっぷりの熱湯で、表記されているゆで時間を参考にスパゲッティをゆで上げる。
- ③フライパンにオリーブ油、ベーコンを入れて炒め、さらにきのこ、アスパラガスを加えて炒める。
- ④ポウルにAを入れて混ぜ、卵液を作る。2、3を加えて混ぜ合わせ、余熱で火を通す。器に盛り、パルミジャーノチーズをふってできあがり。

おすすめパスタ

太麺



平麺



Point

ソースと具、パスタは最後にボウルの中で混ぜ合わせて。フライパンで混ぜると卵に熱が通り過ぎてボンボンになってしまいます。