

銀鮭のカルボナーライクラのせ



材 料 (4人分)

銀鮭（角切り）	300g	① [ソース]	
オリーブオイル	50cc	卵黄	4個
にんにく	1片	生クリーム	350cc
塩	適量		
パルメザンチーズ	60g		
パスタの茹で汁	250cc		
いくら	適量		
大葉、万能ネギ	適量		
黒胡椒（粗目）	適量		
焼き海苔千切り	適量		

調理方法

- 鍋（又は深みのあるフライパン）にオリーブオイルとにんにくを弱火でいためます。
- にんにくの香りがでてきたら鍋からにんにくを取りだし銀鮭をいれ全体に火が通るまで炒めます。
- 銀鮭の炒め上がりとパスタの茹で上がりが同時になるようにパスタを茹でます。
- ①ソースの卵黄を泡立器でほぐし生クリームを加えよくかきまぜておきます。
- 銀鮭が炒め上がったら、パスタの茹で汁を加えます。
- 茹で上げたパスタとソースを加え素早く絡め塩で味を整えます。
- 器にパスタを盛り付け大葉、万能ネギ、いくら、黒胡椒、焼きのりの千切りを振り掛けます。
- 最後にパルメザンチーズを掛け出来上がりです。