

# 鮭のカルボナーラいくら



## 材料紹介 (4人前)

銀鮭・秋鮭でも..300g	いくら...適量
オリーブオイル...50cc	大葉・万能ねぎ...適量
ニンニク...一片	黒胡椒(粗目)...適量
塩...適量	焼き海苔千切り...適量
パルメザンチーズ...60g	★ソース
パスタの茹で汁...250cc	卵黄...4個
	生クリーム...350cc

## 【作り方】

1. パスタを大きめの鍋で茹でます。鮭の炒めあがりとパスタの茹で上がりが同時になるように調整してください
2. 鍋(または深みのあるフライパン)にオリーブオイルとニンニクを入れて炒めます。ニンニクの香りが出てきたら鍋からニンニクを取り出し、銀鮭を入れさっと色が変わるくらい炒めます。銀鮭が炒め上がった後、パスタの茹で汁を加えます。
3. ★鍋ソースの卵黄を泡立て器でほぐし、生クリームとパルメザンチーズを加えてよくかき混ぜておきます。
4. 茹で上げたパスタをソースに加え、炒めた銀鮭を加えて素早く絡め塩で味を整えます。
5. 器にパスタを盛り付け、大葉、万能ネギ、いくら、黒胡椒、焼き海苔の千切りを振りかけて完成です!

## Point!

- ・パスタの茹で汁を加えることで鮭に塩味が加わります。甘塩鮭を使用する場合には、パスタの茹で汁を加える工程をとばして調理してください。
- ・予め卵黄と生クリームをよくかき混ぜておくことで、パスタを加えた際にソースが固まってしまうことを防ぐことができます。