

月日が与えてくれた旨味を楽しむ

香もおいしい高菜パスタ



材料（1人分）

パスタ	80g
高菜漬	50g
ベーコン	2枚
長ねぎ	1/2本
オリーブオイル	大さじ2
ニンニク	1かけ
輪切り唐辛子	適量

作り方

- ① 高菜漬は水気をしぼり、細かく刻む。ベーコンは1センチ幅に、長ねぎは8ミリ幅の斜め切りに、ニンニクは薄く切っておく。
- ② 鍋に湯を沸かし、パスタは袋の表示を参考に、ゆで汁に1%の塩（分量外）を加えてゆでる。
- ③ パスタをゆでている間に、フライパンにオリーブオイル、ニンニク、輪切り唐辛子、ベーコンを入れて弱火にかける。
- ④ ニンニクの香りが出て、ベーコンに火が通ってきたら、中火にし、長ねぎを加え軽く炒める。さらに高菜を加えよく炒めておく。
- ⑤ ④にゆで汁大さじ2を加えて手早く混ぜて乳化させる。ゆで上がったパスタの水気をよくきって加え、手早く混ぜ合わせたら器に盛る。

Japanese flavor

爽やか和風ペペロン

撮影料理スタイリング
構成 / naoki onishi / kunito ochi

