

明太子のスパゲッティ

材料 (2人分)

明太子	小2切れ(50g)
生クリーム	200cc
バター	30g
スパゲッティ	180g
こしょう	少々(お好みで)
パセリ(みじん切り)	適宜



作り方

1. スパゲッティを塩(分量外)茹でする。
2. 明太子の皮をはぎ、明太子のたまごの部分を取り出しておく。
3. フライパンに生クリームを入れ温め、明太子、バターを加えて混ぜておく。
(バターを分離させないように気をつけて混ぜる)
4. スパゲッティが茹で上がったら3に入れからめる。
5. 器にスパゲッティを盛って、パセリを散らす。

所要時間	15分
主な調理器具	鍋、フライパン