

## 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