



レモンパスタ

材料(2人分)

・パスタ	160g
牛乳	90cc
生クリーム	150cc
レモン汁	1個分
コンソメ顆粒	小匙1弱
バター	15g
塩	少々
黒コショウ	少々
アスパラガス	2本

作り方

1. パスタをアルデンテに茹でる。
2. アスパラガスはピーラーで皮をむき茹でておく。
3. フライパンにバター、生クリーム、牛乳を入れとろみがでてきたら、コンソメの顆粒、カジュッタで絞ったレモン汁を加え塩で味を調える。
4. 茹であがったパスタのお湯をきり、フライパンに加えレモンクリームに味をからませる。
5. お皿に盛りつけたら、粗びき胡椒をふりアスパラガスとレモンの輪切りを飾り付ける。

果汁搾り機 カジュッタ

CAJYUTTA

