



## 「白茄子とキノコのクリームソーススパゲッティ」

### ●材料(2名分)

- ・スパゲッティ 160g
- ・生クリーム 200cc
- ・白茄子 160g
- ・鳥もも肉 80g
- ・キノコ類 80g
- ・白ワイン 40cc
- ・オリーブオイル 大さじ4
- ・パルメザンチーズ 20g
- ・バター 10g
- ・にんにく 1欠
- ・こしょう 適量

### ●作り方

- 1:スパゲッティ用のお湯を沸かし、塩(分量外、水分量の2%)を入れ、鳥肉としめじを1口サイズに切る。ナスは5mm幅のいちよう切りにする
- 2:オリーブオイルに潰したにんにくを入れ、強火で熱し、泡が出てきたら弱火にする。香りが出てきたらナスとしめじを入れて炒め、塩こしょうで調味して取り出す。
- 3:同じフライパンで鳥肉を炒め、白ワインを入れアルコールを飛ばし、生クリームを加え、少々煮詰める。
- 4:茹で上がったスパゲッティ、2のキノコとナス、パルメザンチーズ、バター、を加え、よく混ぜ合わせ、塩こしょうで調味する。

### ☆ポイント☆

- ・3の時にしっかり煮つめてソースを作っておく。
- ・ナスは火を入れすぎると崩れるので、一度取り出す。