



ニムラサラダスナップエンドウのパスタ



材料: 3人分

ニムラサラダスナップエンドウ 10本 (約100g)
ベーコンブロック 80g
マッシュルーム 10個
ニンニク 1片
鷹の爪 少々
パスタ 300g
クレイジーソルト 適量
塩 適量
コショウ 少々
パセリ 少々
オリーブ油 適量



1. スナップエンドウは筋を取り、約1分塩茹でしたら、冷水で冷やし、水気をきる。
2. 1の真ん中を斜めにカットする。



3. ベーコンは幅約6mmにカットする。
4. マッシュルームは半分、大きいものは4等分に切る。
5. ニンニクは粗みじんにする。



6. パスタは商品表示の茹で方どおりに茹でる。



7. フライパンにオリーブ油をひいて、ニンニクと鷹の爪を入れ、ベーコン、マッシュルーム、エンドウを炒める。



8. 7に茹でたパスタを入れる。
9. 8にクレイジーソルト、塩を加え、混ぜながら味を調べたらコショウとパセリをふってできあがり。

*パスタを入れた後に、オリーブ油が少なくなったら足してください。