
ハムと大根のクリームパスタ

〈材料〉	4人分
ロングパスタ	300g
大根	350g
厚切りハム	50g
バター	30g
生クリーム	150cc
パルメザンチーズ	45g
昆布水	適宜
あさつき	1/3 束
塩こしょう	



〈作り方〉

- 1 大根は1cm 弱の角切り、ハムは5mm の角切り、パルメザンチーズはおろす。あさつきは3cm 長さに切る。
- 2 鍋に大根、ベーコン、昆布出汁をひたひたに加えて大根が柔らかくなるまで煮て塩こしょうで味を調える。
- 3 フライパンにバター、2、生クリームを合わせて軽く煮て茹で上がったパスタ、チーズを加えて合わせる。
- 4 温めた皿に盛りつけてあさつきを散らす。