

桃パスタ

レシピ
(4人分)



『ソース』

- | | | | | | |
|-----------|-------------|-------------|-------|--------|-------|
| * 桃 | 400グラム (正味) | * 生クリーム | 100cc | * 白ワイン | 大さじ1 |
| * オリーブオイル | 大さじ1 | * プレーンヨーグルト | 大さじ1 | * 塩 | 小さじ2強 |
| * ニしょう | 少々 | * レモン水 | 適量 | | |

『トッピング』

- | | |
|----------|-------|
| * 桃 | } 各適量 |
| * 生ハム | |
| * ミニトマト | |
| * かいわれ大根 | |

『パスタ』

- | | |
|---------|--------|
| * スパゲティ | 350グラム |
| * 塩 | 適量 |

『ソースの作り方』

桃の皮をぬき、適当な大きさに切り、レモン水に浸しておきます。

※トッピング用の桃は別に用意します。

直前に皮をぬき、レモン水に浸したあと、くし形に切ります。

桃をミキサーにかけ、クリーム状にします。

クリーム状にした桃に、*牛乳*生クリーム*白ワイン*オリーブオイル

*プレーンヨーグルト*塩*ニしょうを混ぜ、味をよとのえます。