



# はちみつチーズパスタ



※写真はイメージです

## 使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
群馬の白たまご



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
カナダ産 百花蜂蜜



# はちみつチーズパスタ

## [材料(2人分)]

スパゲッティ	160g
コンビーフ	70g
ルッコラ(半分に切る)	20g
卵黄	2個
粉チーズ	大さじ4
生クリーム	大さじ2
A カナダ産百花蜂蜜	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩	小さじ1/2
胡椒	少々

## [作り方] 調理時間:約15分

1. ボウルにAとほぐしたコンビーフを入れ、よく混ぜておく。
2. 鍋に湯を沸かし、湯に対して1%の塩(分量外)を入れたら、スパゲッティを入れ茹でる。
3. 茹であがった2を1に入れ、あえる。
4. 皿に3を盛り付けたら、ルッコラを散らす。



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
群馬の白たまご



群馬県 榛名の養鶏場で採卵。  
徹底した品質管理下で  
生産しました。



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
カナダ産 百花蜂蜜



複数の花の蜜をブレンド。  
コクのあるマイルドな  
甘さが特徴です。