



あさりのマリニエール風 サフラン・クリームのパスタ



【中沢フレッシュクリーム36%】
乳脂肪36% 無添加の生クリーム
です。コクと軽さのバランスにすぐれた
タイプです。

小川 奈々 フランス料理家



<https://www.facebook.com/nana.ogawa.1029>

@nana_ogawa_cuisine

■材料(2人分)

- ・赤パプリカ(5mm角に切る) ……1/2個
- ・ホタテ貝柱 ……8個
- ・柚子果汁(大きめ) ……1個分
- ・あさり(砂抜き) ……400g
- ・白ワイン ……200ml
- ・にんにく ……1片
- ・玉葱(みじん切り) ……1個
- ・マッシュルーム(7mmスライス) ……2パック
- ・サフラン ……ひとつまみ
- ・オリーブ油・塩胡椒 ……適宜
- ・**中沢フレッシュクリーム36%** ……**200ml**

■作り方

- ① フライパンにオリーブ油を熱し、パプリカを強火で炒め、塩胡椒する。バットに移し、ホイルをかけて保温する。
- ② ホタテ貝柱は両面に塩胡椒する。中火で両面を焼いたら、柚子果汁をふりかけて汁ごとバットに移す。
- ③ オリーブ油(大さじ1)で潰したにんにくを香りが出るまで炒め、あさり、白ワインを加え蓋をして蒸す。貝が開いたら身を外し、汁も取っておく。
- ④ フライパンにオリーブ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。マッシュルーム、③の貝汁、サフランを加え、2/3になるまで煮詰める。生クリームを加えてひと煮立ちさせ、あさりの身と②を汁ごと加え、塩胡椒で味をととのえる。
- ⑤ アルデンテに茹でたパスタを加え、ソースと絡め器に盛る。
①とイタリアンパセリ、柚子の皮のすりおろしを飾る。

