

カリフラワーとマスタードのパスタ

マスタード風味のパン粉のトッピングがクリームソースのパスタと相性抜群。サクサクの食感が楽しいアクセントになります。サラダのトッピングにもよく合います。

材料：2人分

ショートパスタ 140g
カリフラワー 1/2房
(食べやすい大きさに切る)
オリーブオイル 大さじ1.5
バター 大さじ1.5
マスタード 大さじ1
パン粉 40g
パルメザンチーズ 20g
パセリ 適量
生クリーム 40ml
塩・コショウ



作り方

- ① パスタを茹でる。カリフラワーはパスタが茹で上がる 2-3 分前にパスタの鍋に加える。
- ② バターを鍋で溶かし、マスタードとパン粉を加え、パン粉が狐色になるまで炒め、パセリを加える。
- ③ 茹で上がったパスタとカリフラワーをボールに移し、チーズ、生クリームを加えて絡め、塩・コショウで味を調えて皿に盛る。上から②のパン粉を散らす。