

# カテェネ 農食ツアーリズム 「抹茶」を使ったレシピ



## 抹茶のラテパスタ

鮭といくらの贅沢パスタと  
クリーミーな抹茶ラテの  
彩り豊かな組み合わせ



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

抹茶がダマにならないよう、泡立て器で抹茶を点てるように丁寧に混ぜます

### 〈材料（2人分）〉

- 抹茶 小さじ2
- 昆布茶 小さじ1
- しいたけ 4個
- にんにく 1片
- 鮭の切り身 200g (2切)
- オリーブオイル 大さじ2
- スパゲティ 160g
- 塩 小さじ1/3
- 牛乳 300ml
- いくら 適量

### 〈作り方〉

1. 抹茶、昆布茶はボウルに入れて合わせておく
2. しいたけは石突きを落として5mm厚に切り、にんにくは薄切りにする。鮭の切り身は皮と骨をとって一口大に切る
3. フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて火にかけ、色づいてきたら、しいたけ、鮭を加えて炒め合わせる
4. 熱湯1.5ℓ (分量外) に塩小さじ2 (分量外) を入れ、スパゲティを袋の表示時間通りにゆでる。水気を切ったら3のフライパンに加え、塩を混ぜ合わせ器に盛り付ける
5. 鍋に牛乳を入れて火にかける。沸騰直前で火を止め、牛乳をお玉1杯分 (約50ml) すくい、1のボウルに加えてよく溶かす (Point1)。しっかり溶けたら、鍋に戻し入れてよく混ぜ合わせる
6. 4のスパゲティに5のソースをかけ、いくらを添える