

# FEEL YAKUMO

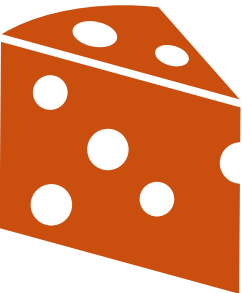
サーモンの燻製といくら  
のクリームスパゲッティーニ

八雲町の特産の特産であるサーモン、いくら、チーズをふんだんに使用した一品！  
八雲町とイタリアンの調和が最高です！



## 材料

- ・燻製サーモン 6切れ
- ・いくら 適量
- ・スパゲッティーニ 100g
- ・生クリーム 100g
- ・無塩バター 5g
- ・オリーブオイル 適量
- ・イタリアンパセリ 1枝
- ・にんにく ひとつかけら
- ・パルメザンチーズ 適量
- ・黒胡椒 適量
- ・塩 適量



## 作り方

1. オリーブオイルを敷いたフライパンに、スライスしたにんにくを入れて弱火で加熱し、オイルににんにくの風味を移します。
2. 燻製サーモンを3切れ加え焼色をつけたら生クリームを投入し加熱します。
3. 2のソースのが90度以上になっていることを確認し、濃度が1.5%の塩水で表示時間より1~2分早く茹でスパゲッティーニを投入します。90度以上の温度でソースとスパゲッティーニを50回ほどかき混ぜると、パスタからデンプンが出てソースにとろみが出てきます。
4. 火を止めてから香り付けにバターを加え、予熱でかき混ぜます。
5. できた4を皿に盛り付け、残りのサーモンを乗せ、お好みの量のいくら、パルメザンチーズ、黒胡椒をトッピングします。

北海道産のクリーミーな乳製品と、同じく北海道産がの海の幸、サーモンといくらがパスタを軸として融合し、絶妙にマッチした味となっています！ぜひお試しください！

