



エンダイブの苦味と
シンプルな味付けが決め手!

エンダイブのパスタ

材料(2人分)

エンダイブ	120g
タマネギ	60g
ベーコン	30g
ニンニク	1 かけ
鷹の爪	1 本
パスタ	160g
オリーブ油	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
塩	少々
こしょう	少々
パスタのゆで汁	50cc
いりごま	適宜

作り方

- ①パスタをゆで、ゆで汁はとっておく。
- ②エンダイブは半分の長さ、タマネギは1cm幅のくし形、ベーコンは1cm幅、ニンニクはみじん切りにする。鷹の爪は種をとって粗くちぎる。
- ③フライパンにオリーブ油を入れて中火で熱し、ニンニク・ベーコン・鷹の爪を加え炒める。ニンニクの香りが出たらエンダイブを加え炒め、パスタのゆで汁・しょうゆ・塩・こしょうを加え混ぜる。
- ④(3)に湯切りしたパスタを入れ、全体を絡める。
- ⑤皿に盛り付け、いりごまをふる。

POINT

いりごまをブラックペッパーに変えると
ピリ辛風味に。