「きんめだいときのこのジャポネーゼ」

主とする魚介類名：キンメダイ

材 料（パスタ2人分）

キンメダイ……100g	にんにく ……1かけ
しいたけ ……10g	パスタ・160g（1.6㎜）
まいたけ ……10g	
えりんぎ……10g	（合わせ調味料）
しめじ ……10g	オリーブオイル小さじ2
ねぎ…… 適量	にんにく …… 2かけ
きざみのり…… 適量	砂糖 ……小さじ2
生クリーム…… 200ml	しょうゆ ……小さじ2
オリーブオイル大さじ1	みりん ……小さじ2

作り方

❶合わせ調味料を作る。（オリーブオイルでにんにくのみじん切りを軽く炒め、調味料を入れてひと煮立ちさせる）

❷キンメダイは一口大に切って、オリーブオイルで両目を焼いておく。

❸きのこ類はほぐす、薄切りにする。

❹フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくのみじん切りを炒め、きのこ類を入れる。火が通ったら、生クリームと水を少々入れ、ひと煮立ちしたら、合わせ調味料を入れる。

❺パスタを5分 30 秒ゆでる。

❻ゆであがったパスタときんめだいを❹に加えてあえ、火を止める。

❼皿に盛り付け、ねぎの小口切りときざみのりをのせる。