

バター風味のけんちょうパスタ

山口県の郷土料理「けんちょう」を使ったアレンジレシピ！
バターの風味とけんちょうのお出汁がパスタにしっかり絡んで美味しいです。
とても簡単なのでお昼ご飯に作ってみてはいかがでしょうか。



材料(2人前)

- 鶏ミンチを入れたけんちょう 200g
- パスタ 160g
- 春菊 50g
- しょうゆ 大さじ1
- 茹で汁 50 c c
- バター 10 g
- 黒コショウ少々
(または、一味唐辛子)



1. 塩を入れて沸騰させたお湯にパスタを入れ、表示時間より1分短めに茹でる。
2. 春菊を5cmのざく切りにする。
3. けんちょうをフライパンで炒め、1のパスタのゆで汁、しょうゆを入れる。
4. 3に春菊を加えて炒める。
5. 1のパスタとバターも加え1分程度ソースとからめる。
6. 黒コショウで味をととのえる。

※ソースが煮詰まって少ない時は、茹で汁を加える。