

## 大根と人参のペペロンチーノ



### RECIPE idea

#### 池谷 亜希子 シェフ

(恵比寿ジャパニーズイタリアン「ai's」料理長)

#### ★レシピのポイント

パスタのゆで汁を入れた際に、しっかりと乳化するようにしましょう。パスタはゆでるとき、塩分を1.1%にすることが大事です。

### 材料（4人前）

スパゲッティーニ・・・160g  
人参・・・・・・・・・・80g  
（1/2くらい）  
大根・・・・・・・・・・160g  
（3～4cmくらい）

#### A

ベーコン・・・・・・・・40g  
にんにく・・・・・・・・2かけ  
たかのつめ・・・・2本  
オリーブオイル・60cc  
（大さじ4）

### 作り方

- ①塩分1.1%ほどのたっぷりのお湯を用意する。
- ②人参、大根は皮をむいて、千切りにする。にんにくは、芯を取りスライスする。ベーコンを切っておく。
- ③Aの材料をフライパンに入れて中火にかける。にんにくがきつね色になったら、人参を入れる。油が固まったら大根も入れ、軽くいためる。塩を少し加えておく。スパゲッティーニをアルデンテにゆで上げる。
- ④ゆであがったスパゲッティーニを③のフライパンに入れ、ゆで汁を加える。中火でソースが乳化するまで火を入れる。
- ⑤味見をして、塩で調整する。お皿に盛って仕上げる。大根の葉があれば刻んで飾り付ける。