

金龍しょうゆのたれ 「牛肉クリームパスタ」レシピ



材 料		分量 (2 人前)
金龍		40.00 g
パスタ		100.00 g
牛肉切り落とし		50.00 g
しめじor舞茸		50.00 g
玉葱		30.00 g
生クリーム		100.00 cc
牛乳		60.00 cc
塩少々		1.00 g
ブラックペッパー少々		

手 順



写真の食材は2人前です。



パスタを茹でている間に、熱したフライパンに油を入れ、牛肉、玉葱、しめじを入れ炒めます。



火が通りましたら、一旦火を止め、たれを入れて、中火でからめたら、別皿に取ります。



次にフライパンに生クリーム、牛乳を入れ、中火で一煮立ちさせたら、塩少々を入れて、味を調えます。



茹でたパスタを入れソースとからめたら、皿に盛り付けます。



別皿の牛肉を盛り付けて完成です。

※③で炒めた具材に、生クリーム、牛乳、金龍醤油のたれを入れて、パスタをからめても、おいしく召し上がれます。

