

ニジマスのバターしょうゆパスタ



☆材料4人分

| | |
|----------|-----|
| にじます | 4尾 |
| 玉ネギ | 1個 |
| パスタ | 80g |
| バター | 4g |
| しょうゆ | 適量 |
| 塩 | 適量 |
| きのこ(しめじ) | 1袋 |
| ベーコン | 4枚 |

おすすめポイント

ニジマスをはぐすのと、はぐさないものに分ける。

☆作り方

- ① にじますをさばく。
- ② お湯をふっとうさせる。
- ③ パスタをゆでる。
- ④ ベーコン、きのこ、玉ネギを炒める。
- ⑤ パスタを上げる。
- ⑥ パスタと炒めた物を混ぜる。
- ⑦ ニジマスを焼く。
- ⑧ ニジマスをはぐす。
- ⑨ 味をつける。
- ⑩ 盛りつける。

生徒の感想

先にパスタを茹でてしまったから、かたくなってしまった。でもおいしかった。

富士根南中学校
(H24 2年生)7組4班