

## 料理名 : 「ペペたま」

### 【材料】 1 人分

スパゲティ 100g  
お湯(ゆで用) 1000ml  
塩(ゆで用) 10g  
卵 1 個分  
ニンニク 1 欠片  
鷹の爪輪切り 小さじ 1  
無塩バター 10g  
白だし 10g  
黒コショウ 適量  
オリーブオイル 大さじ 2

### 【出来上がり写真】



### 【作り方】

1. ニンニクをスライサーで輪切りにする
2. フライパンにオリーブオイルと 1 を入れる
3. ボウル①に無塩バターと白だしを入れる
4. ボウル②に卵を入れ溶きほぐす
5. お湯を沸かした鍋に塩を入れスパゲティを 8 分 10 秒茹でる
6. スパゲティを茹でている間に 2 を弱火で熱しふつふつと泡が立ってきたら鷹の爪を加え加熱する
7. ニンニクに色が付きカリッとしてきたら 5 のゆで汁を 40ml 加え、火を止めて混ぜ合わす
8. 5 のスパゲティを湯切りしフライパンに入れ。和える。弱火にし 4 を入れさっと混ぜ合わす
9. 3 を加えバターが溶けるまで混ぜ合わす
10. お皿に盛って黒コショウをふって完成です。

掲載時の名前(ニックネームなど)

作者:T