



## “まろやかあっさり” クリームポンパスタ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュースのほどよい酸味がアクセントのクリームパスタ。

“カルボナーラ”と勘違いするくらいの鮮やかなオレンジ色が食欲をそそる一皿です。

香り

彩り



作って *Eating!*  
食べてみました。

乳とポンジュースの酸味が絶妙にパスタに絡み合い、さわやかなポンジュース風味が味の後押しをします。まろやかなコク感があるので、特にカルボナーラ好きの人に気に入ってもらえる味です。

### ▶ 作り方

- 2リットル程度のお湯を沸かし、塩を入れてパスタを茹でる。
- ベーコンは1cm幅に切り、たまねぎは薄切りに、しめじは石つきを切っておく。
- フライパンにバターを熱し、たまねぎ・ベーコンを強火で炒める。たまねぎがしんなりしてきたら、しめじを入れ軽く炒め、塩・こしょうで軽く味付けする。
- 弱火にして、[3]にまんべんなく小麦粉を加え、粉っぽさがなくなるまで熱する。そこへ、少しずつポンジュース・生クリームを注ぎ入れ、固形コンソメを砕き入れる。とろみがついてきたら、塩・しょうゆ・こしょうで味を調える。
- 茹で上がったパスタに[4]を絡め、器に盛り、できあがり。

### ▶ 一口メモ

最後にしょうゆを加えて味を調えることで、全体の味が引き締まります。

### ▶ 材料(2人分)

パスタ	180~200g
ベーコン	75g(5枚)
たまねぎ	200g(中1個)
しめじ	100g(1パック)
バター(有塩でも無塩でも可)	大さじ1
小麦粉	大さじ2
ポンジュース	120ml
生クリーム	100ml
固形コンソメ	1個 (粉末であれば小さじ2)
塩	2つまみ
しょうゆ	小さじ1/2~1
こしょう	適量
粉チーズ	適宜

