



桜えびとカラスミの Pasta

桜えびはアスタキサンチンを豊富に含み、抗酸化作用が期待できます。また、カルシウムも豊富に含んでいます。乾燥桜えびはいつでも買えますが、旬の時期ならではの生桜えびとコクのあるカラスミ（ボツタルガ）の組み合わせはあっさりとしながらもリッチな味わいが楽しめます。

【材料】（2人分）

オリーブオイル	大さじ2
ニンニク	一片
生桜えび	100g
パスタ（乾麺）	200g
カラスミ （またはボツタルガ）	適量
塩・胡椒	適量

【作り方】

1. フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクの微塵切りを入れ炒める。
2. 生桜えびを1に加え、さっと炒めておく。
3. パスタを茹でて2に絡め、茹で汁を少量加える。
4. カラスミパウダーまたはカラスミをおろして適量パスタにかけ、塩・胡椒で味を整える。
5. 最後にお好みでエキストラバージンオリーブオイルを回しかける。