

# 桜えび×沼津茶の カルボナーラ風

沼津茶とカルボナーラという異なる文化の組み合わせに挑戦！

桜えびを加えることで味・香り・彩を際立たせました。

沼津茶の爽やかな風味もお楽しみください。



## 材料（1人分）

★沼津茶（粉末）	2g	・ベーコン	20g
・パスタ	80g	・黒こしょう	適量
・生クリーム	大さじ1	・素干し桜えび	少々
・牛乳	大さじ3	・オリーブオイル	小さじ1
・パルメザンチーズ	30g	・塩	適量
		・卵黄	1個

①沼津茶、パルメザンチーズ、生クリーム、牛乳、黒こしょうをボウルで混ぜる。

②パスタを茹でる。

③フライパンにオリーブオイル、桜えびを投入し、弱めの中火で少し色が濃くなり香りが立つまで炒める。（1～2分程度）

炒めた桜えびはキッチンペーパーの上で油を切っておく。

④フライパンにベーコンを入れてカリカリになるまで焼く。

⑤④の火を止めて茹でたてのパスタと①を加え、パスタの茹で汁を加えながら絡め、塩こしょうで味を整える。

⑥パスタをお皿に盛り付け、桜えびをかける。

⑦パスタの中央に窪みを作り、卵黄を載せて完成！