

# 『鮭入り・パパっとパスタ』

出津愛児園



## 材料（40人分）

・生鮭	1 kg
・インゲン	300 g
・スパゲッティ	600 g
・コンソメ	3 個
・塩、コショウ	適量
・濃口醤油	30 g
・バター	90 g（20 gを仕上げに）

## ～作り方～

- ①鮭に1%の塩を振り、190℃のオーブンで13分焼き、身をほぐす。
- ②インゲンは下茹でしておく。
- ③スパゲッティを茹でる。ゆで上げに軽く塩・コショウをふる
- ④フライパンにバター（70g）を溶かし、インゲン、スパゲッティ、塩・コショウをし、鮭を入れ、溶かしたコンソメ、濃口醤油を入れて仕上げに20gのバターを入れて出来上がり。