

# ひとかけでカニの旨味と香りが広がる 小川原湖カニ油の 牡蠣の濃厚カルボナーラ

使用商品： 株式会社東北農都共生総合研究所 / 小川原湖カニ油

小間番号  
9B30-020



## 材料（2人分）：

にんにく	…	1かけ
パセリ	…	適量
ブロックベーコン	…	70g
かき	…	8粒
スパゲッティ	…	180g
卵黄	…	2個
生クリーム	…	100ml
パルメザンチーズ	…	大さじ3
エキストラバージンオリーブオイル	…	大さじ1
塩、コショウ	…	適量
温泉卵	…	2個
粗挽き黒コショウ	…	適量
小川原湖カニ油	…	大さじ2

## 商品&レシピのおすすめポイント：

料理の仕上げにひとかけする**小川原湖カニ油**によって旨味と香りが加わり味わいがグンとアップする、「牡蠣の濃厚カルボナーラ」のレシピです。

**小川原湖カニ油**は、カニの風味やコクを簡単に加えることができるため、料理の仕上げにかけるだけで、風味豊かな一品を作ることができます。

カニ風味は濃厚なクリームソースとも相性抜群です。具には牡蠣を入れるとミルクィな味わいが加わり、カニの風味やコクと合わさって、簡単に作れるのにまるでレストランのような手の込んでいた味わいをご家庭でも楽しめます。

## 作り方：

- 1 にんにく、パセリはみじん切りする。ブロックベーコンは太さ1cm幅の棒状に切る。
- 2 フライパンにお湯（1L）を沸かして塩（10g）を溶かし、スパゲッティを茹でて袋の表示の茹で時間の1分前になったらザルにあげる。このとき、茹で汁大さじ2はとっておく。
- 3 2のフライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて中火で熱し、香りが立ったらベーコンを脂がでるまで炒める。
- 4 かきを加えて火が通るまで炒めたら火を止め、卵黄、パルメザンチーズ、生クリームを加えて混ぜる。
- 5 2のスパゲッティと茹で汁を戻し入れて混ぜ、塩、コショウで味を調えたら器に盛って温泉卵をのせ、粗挽き黒コショウをふってパセリを散らし、**小川原湖カニ油**をまわしかける。