

# 「大阪野菜としじみの白みそスープパスタ」

しじみは味噌汁などにしか使わないイメージですが、パスタにもよく合います。大阪産のしじみのだしがたっぷり出たスープパスタ。にんにくとオリーブオイルをじっくり炒めて、しじみ、酒、パスタのゆで汁、昆布、かぶ、にんじん、青菜などを加えて、白みそを溶き入れて大阪のお雑煮風のスープを作ります。ゆでたパスタにからめて仕上げにゆずの皮などを散らします。



◆材料（2人分）	
しじみ（砂抜きをしたもの）	200g
細めのスパゲッティ	160g
にんにくのみじん切り	6g
皮付きにんじん	80g
皮付きかぶ	80g
かぶの葉	50g
しめじ	80g
昆布	5cm×5cm
水	400ml
白みそ	大さじ2
青ねぎ	15g
日本酒	30g
オリーブオイル	大さじ2
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ1・1/4
ゆずの皮	少々

## ◆作り方

- 1 昆布だしを400mlとる。にんじんは薄いちょう切りにする。かぶは半分に切って縦に薄切りにする。かぶの葉は3～4cmの長さに切る。青ねぎは斜め薄切りにし、水にさらす。しめじは根もとを切る。
- 2 鍋に1.5Lの湯を沸かして、塩小さじ1・1/4を加えて、スパゲッティを表示時間より2分少なく茹で始める。
- 3 フライパンににんにく、オリーブオイルを弱火で熱し、香りが立ってきたらしじみを加えてさっと混ぜ、日本酒、にんじん、かぶ、しめじ、昆布だしを加えて煮立てる。蓋をして弱めの中火で3～4分煮て、スパゲッティの茹で汁80ml、かぶの葉、白みそを加えて1分ほど煮る。
- 4 スパゲッティが茹であがったらざるに上げ、3に加えて1分ほど煮る。しょうゆを加え、器に盛る。水気を絞った青ねぎをのせてゆずの皮を散らす。