

鯨の調理実習！

料理：鯨明太クリームパスタ！！！！

～材料と分量～

材料	分量	宗像市の食材☆
鯨	2匹	
パスタ		
明太子		
生クリーム		
牛乳	1パック	
バター	ひとつ	
大葉		
醤油	一本	
塩		

佐藤紗香 安藤夢叶 別府颯六 藤生博乃介 宮崎隼人

作り方

《作り方》

鍋にたっぷりの湯を沸かして塩・スパゲッティを入れてゆで、水気を切る

明太子は薄皮を取る

やわらかくしたバター・生クリーム・しょうゆ・(2)を混ぜ合わせる

(1)が熱いうちに(3)と絡める

器に盛り、きざみのりをトッピングする

