

アボカドクリームパスタ♪

材料

パスタ 100g
アボカド 1 個
牛乳 100cc
オリーブオイル 大さじ 1
おろしにんにく(チューブ) 2cm
コンソメキューブ 1 個
塩ひとつまみ
ブラックペッパー 適量



作り方

1



アボカドは角切りにする

2



フライパンににんにくを熱して香りを立たせる

3



アボカドを炒める

4



牛乳、コンソメ、塩を入れる

5



とろみが出てくるまで、煮立たせながら混ぜる

6



火を止めて、茹で上がったパスタを入れて和える

7



ブラックペッパーをふって、出来上がり♪