

にんにくの風味と唐辛子の辛味がアクセントの、コクのある和風のペペロンチーノです。

魚介の和風ペペロンチーノ

材料

2人分

スパゲティ	・・・	200g	青じそ	・・・	4枚
塩	・・・	適量	<調味液>		
シーフードミックス	・・・	200g	万能つゆ	・・・	80ml
茄子	・・・	2個	水	・・・	80ml
ミニトマト	・・・	8個			
にんにく	・・・	1片			
輪切り唐辛子	・・・	少々			
バター	・・・	10g			
サラダ油	・・・	大さじ1			

作り方

- ①スパゲティは塩を加えたお湯で茹でる。
- ②茄子は厚さ1cmの輪切りにし、ミニトマトは半分に切る。
- ③フライパンにバター・サラダ油を熱してみじん切りにしたにんにく・輪切り唐辛子を炒め、シーフードミックスを加える。
- ④③に火が通ったら②を加えて炒め、<調味液>を加えて煮立たせる。
- ⑤④に①を加えて絡め、皿に盛り付けて千切りにした青じそをのせる。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門 万能つゆ

国産原料にこだわった化学調味料無添加の『万能つゆ』です。国産再仕込み丸大豆醤油となま醤油をバランスよく配合し、焼津産鰹厚削りと北海道産真昆布からじっくり煮出しただしを合わせました。さらに追い鰹として、枕崎産近海1本釣りの本枯節で香りを付与しています。