ケンミン食品
株式会社

明太子米粉パスタ

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：490kcal　塩分：3.5g

2022年10月13日放送 MBS情報番組 よんチャンTVの「旬食材の現場」『米粉特集』でケンミンのライスパスタを紹介していただきました。パスタにはないもちもち食感が明太子とからまり、噛むと明太子の味が口中に広がり、噛むごとに美味しさを感じることができるレシピです♪『ごはんに明太子』のようなイメージのパスタに仕上がりますよ。

使用商品　ライスパスタ

お米100%にこだわったお米100%ならではの上品な香りともっちり食感が特徴のお米の魅力が詰まったライスパスタです。小麦・食品添加物不使用・玄米入りです。

材料　1人前

ライスパスタ：100ｇ
バター：小さじ2
A
明太子：50ｇ
マヨネーズ：大さじ1
濃口醤油：小さじ1/3

※すべて混ぜ合わせる
大葉：3枚
きざみのり：適量

作り方

(1)
ライスパスタをたっぷりのお湯で8分ゆで、しっかり水を切る。
（袋には塩を入れて茹でるとありますが、明太子の塩味があるのでゆでる時にはいれません）
さっと水で洗いぬめりを取り、バターで和える

(2)
ボウルにＡを混ぜ合わせ①を入れ混ぜる。仕上げに大葉をちぎりながら入れる。

(3)
器に盛り付けきざみのりを添える。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.