ケンミン食品
株式会社

いちごを味わい尽くす！フルーツカプレーゼのサラダパスタ



調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：319kcal　塩分：1.6g

いちご＆モッツァレラ＆バルサミコ酢で「カプレーゼ」をイメージした ひと品です。
塩をかけることで果肉の甘さが引き立ち、オリーブオイルが全体の味をまとめ上げてくれます。
ミルキーなモッツァレラチーズとみずみずしい果実の組み合わせは、相性抜群です♪

【ママ社員考案レシピ】
ちょっと贅沢な気分になれる旬を感じるひと皿♪
ライスパスタのプリっとした食感とモッツァレラのもっちり食感は相性抜群◎
ライスパスタの白色が真っ赤なイチゴを引き立てます。
お酒と一緒にいかがですか♪

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：40g
いちご：3粒
ベビーリーフ：6g
モッツァレラチーズ：30g
EX.V.オリーブオイル：大さじ1/2(6ｇ)
塩：1g
黒こしょう：少々

■バルサミコソース
バルサミコ酢：大さじ1・1/2(22.5ｇ)
はちみつ：小さじ1/2(3.5ｇ)
塩：0.5g

作り方

(1)
いちごは縦に1/4にカットし、モッツァレラチーズは一口程度に切っておく。

(2)
基本のゆで方で、半分に折ったライスパスタを8分ゆでる。
ゆで上がったらザルにとり、水洗いをする。

●ライスパスタのゆで方について詳しく解説

(3)
バルサミコソースの材料を小鍋にすべて入れ、少しとろみが付くまで弱火で煮詰める。

(4)
ボウルにゆでたライスパスタ・いちご・モッツァレラチーズ・ベビーリーフ・オリーブオイル・塩を入れて、よく和える。

(5)
皿に盛りつけ、バルサミコソース、黒こしょうをかける。

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