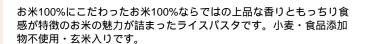
明太子米粉パスタ



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。

ライスパスタ





材料 1人前

ライスパスタ:100g バター:小さじ2 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 きざみのり:適量

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

ボウルにAを混ぜ合わせを入れ混ぜる。仕上げに大葉をちぎりながら入れる。