ケンミン食品株式会社

たらこパスタのレシピ-生クリームなしの和風メニュー

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：420kcal　塩分：4.8g

お米100%でつくられるライスパスタだからこそ、たらことの相性抜群！隠し味に醤油を入れて和風味に簡単アレンジ♪

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：80g
【A】
たらこ：1腹
バター：5g
濃口醤油：小さじ1/2（3g）
レモン汁：小さじ1/2（2.5g）

■トッピング
大葉：適量
刻みのり：適量

作り方

（1）
たらこは薄皮を取り除き、【A】の材料とボウルに混ぜ合わせておく。
大葉は千切りにする。

（2）
鍋でたっぷりのお湯を沸かし、基本のゆで方でライスパスタを6分ゆでる。
ゆで上がったらザルにとり、すばやく湯切りをする。

●ライスパスタのゆで方について詳しく解説

（3）
ボウルにライスパスタを加え、手早く混ぜ合わせる。

（4）
お皿に盛り付け、刻みのりと千切りにした大葉をトッピングする。

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