

あえるレシピ

極み三柑ぽん酢 de

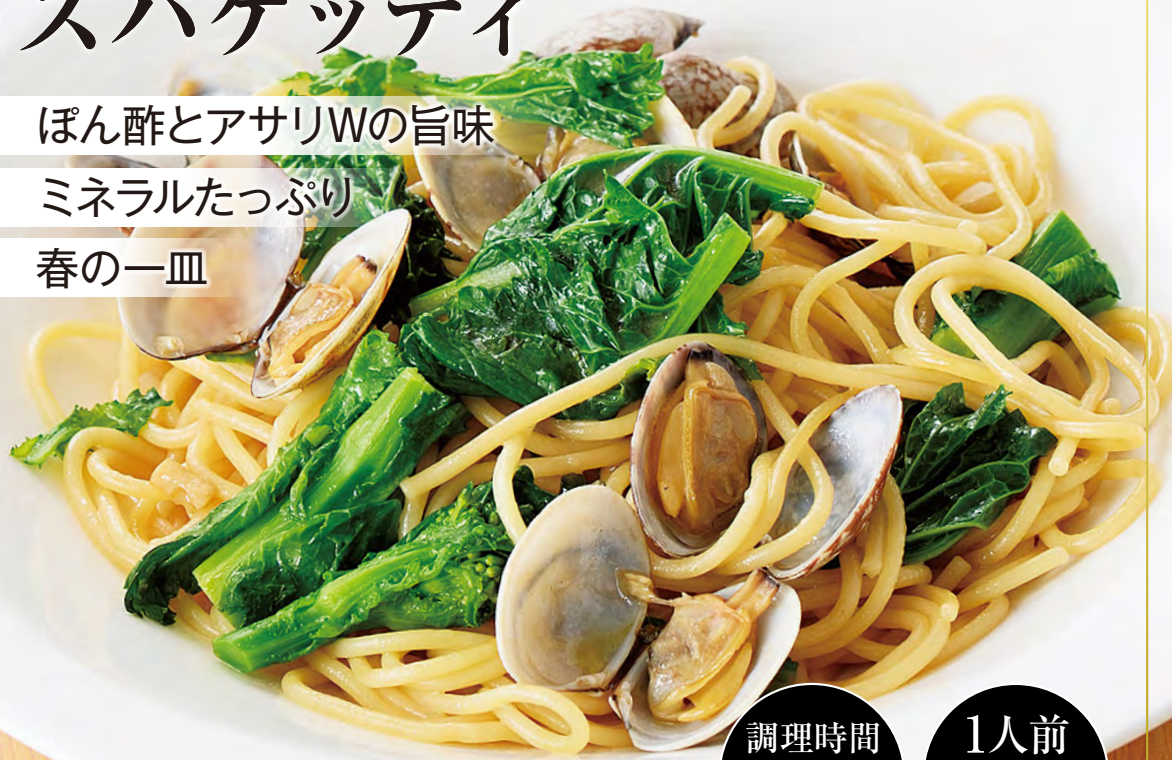


あさりと菜の花の スパゲッティ

ぽん酢とアサリWの旨味

ミネラルたっぷり

春の一皿



調理時間

約25分

1人前

449kcal



あさりと菜の花のスパゲッティ

材料(2人前)

アサリ	200g
菜の花	100g
スパゲッティ	120g
極み三柑ぽん酢	大さじ3(54g)
白ワイン	大さじ3(45g)
ニンニク	1片(5g)
赤トウガラシ	2本(2g)
オリーブオイル	大さじ2(30g)
塩・黒コショウ	適量

作り方

- ①フライパンにみじん切りにしたニンニク、オリーブオイルを入れて熱し、香りを出す。スパゲッティ、菜の花は茹でる。
- ②輪切りにした赤トウガラシとアサリを①のフライパンに加えて軽く炒め、白ワイン、極み三柑ぽん酢を入れ、蓋をする。
- ③アサリの口が開いたら、茹でたスパゲッティと菜の花を和え、塩・黒コショウで味付けし、器に盛る。

いつもの料理を
ちよつと贅沢に。
もっと美味しく。
香り華やぐ
「極み」のぽん酢!



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。



株式会社

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>