

PariPari! PoriPori! Club!



塩コウヂーノ

塩麹でサツと炒めてパスタの魅力を引き出します！

オリーブオイルで、サラリとした仕上がり！ほんのり麹の香りと塩のコクが楽しめます。

材料（2人分）

スパゲティ	200g
ニンニクみじん切り	1 かけ分
唐辛子（輪切り）	2 本分
塩麹粉末タイプ	大さじ 2 杯
オリーブオイル	大さじ 3 杯
黒胡椒・うまみ調味料	適宜

作り方

スパゲティはご使用の商品の裏面どおりにゆでます。

フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、ニンニク、唐辛子を入れて香りを立たせ、ゆであげたスパゲティと塩麹粉末を加えて大きく混ぜ合わせます。

うまみ調味料、黒胡椒を加えて、サツと混ぜあわせ器に盛りつけます。

調理の際は、火傷や焦げ付きに注意してください。フライパンはフッ素樹脂加工の物をおすすめします。

塩麹粉末の分量は目安の分量です。お好みの分量でお試ください。

通常の塩麹を使用の場合は、オリーブオイルを中火で熱し、ニンニク、唐辛子と一緒に香りを立ててください。

つけもと株式会社