

■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



塩コブチーノ

塩麴でサッ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！ほんのり麴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
塩麴粉末タイプ	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

- ① スパゲティはご使用の商品の裏面どおりにゆでます。
- ② 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麴粉末を加えて大きく混ぜ合わせます。
- ③ うまみ調味料、黒胡椒を加えて、サッ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。

※ 塩麴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。

※ 通常の塩麴を使用の場合は、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。

つむもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932