



※写真はイメージです。

## かきとトマトの相性抜群！ かきのトマトパスタ

### 材 料 (3人分)

スパゲティ …………… 240g  
かき(むき身) …………… 200g  
ほうれん草 …………… 1束  
オリーブオイル …… 小さじ1  
カゴメ アンナマンマ  
トマト&ガーリック  
(トマトソース) …………… 1瓶  
塩 …………… 少々  
こしょう …………… 少々  
パルメザンチーズ… 大さじ1

### 作り方

1. ほうれん草は3~4cm長さに切り、かきは塩水で洗って水気を切る。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、かきを炒め、色が変わったらほうれん草も加えて炒める。
3. トマトソースを加えてひと煮立ちさせ、塩・こしょうで味をととのえる。
4. 塩(分量外)を加えたお湯でスパゲティを茹でる。
5. 3に4を加えて和え、皿に盛り、パルメザンチーズをかける。