



※写真はイメージです。

さっぱりおいしいパスタです

しらす干しとわかめの和風パスタ

材 料 (4人分)

しらす干し	60g
わかめ(塩蔵)	40g
大葉	10枚
スパゲッティ	400g
A	
松茸の味お吸いもの(小袋)...	4袋(12g)
オリーブ油	大さじ2
塩	少々

作り方

1. しらす干しはざるに入れて熱湯を回しかけ、水気をきる。
2. わかめは水に10分程つけて戻し、水気を絞って小さめに切る。
3. 大葉はせん切りにする。
4. スパゲッティは塩を加えた熱湯でゆで、ざるに2を入れた上からあけ、水気をきる。
5. ボウルにAを入れて4が熱いうちに加え、混ぜ合わせる。
6. 器に5を盛って3、1の順にのせる。