



春野菜とサーモンのトマトクリームパスタ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンスプレッド(バジル)



春野菜とサーモンのトマトクリームパスタ

[材料(2人分)]

アスパラガス	2本
スナップエンドウ	10個
スパゲッティ	160g
トマトホール缶	1/2缶
サーモンスプレッド(バジル)	50g
オリーブオイル	大さじ2
塩	小さじ1/2
胡椒	少々

[作り方] 調理時間:約20分

1. アスパラガスは根元の部分をピーラーでむき、4cmに切る。
スナップエンドウはへたと筋をとる。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、1を炒める。
オイルがなじんだらトマトホールを加え崩しながら3分煮込む。
サーモンスプレッド、塩、胡椒を加え、味を調える。
3. たっぶりの湯を沸かし、湯に対し1%の塩(分量外)を加え、
スパゲッティを商品記載通りに茹でる。
4. 2に湯を切った3を加えあえる。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンスプレッド(バジル)

プレーンスプレッドに乾燥バジルを加え
風味を際立たせました。