

アスパラのペペロンチーノお手軽レシピ

なかなか味がきまらない時に「浅漬けのもと」を使います

材料（2人分）

| | |
|---------|--------|
| スパゲッティ | 200g |
| にんにく | 1片 |
| 赤唐辛子 | 2本 |
| オリーブオイル | 大さじ4 |
| アスパラ | 4本 |
| 浅漬けのもと | 大さじ1~2 |
| 胡椒 | 少し |



- ①スパゲッティをゆではじめます。
- ②フライパンにスライスしたにんにくとオリーブオイル、赤唐辛子の輪切りを入れて、中火にかけます。ニンニクがこんがりと揚がったら唐辛子とともに、取り出しておきます。
- ③②のフライパンに斜め切りにしたアスパラを入れさっと火を通し取り出します。さらにフライパンにスパゲッティのゆで汁を大さじ4~5 加えてとろりとするまで中火で加熱し、浅漬けのもとを入れます。
- ④ゆであがったスパゲッティの湯を切って③のフライパンに入れ全体をまぜあわせ、胡椒をふりかけます。
- ⑤取り出しておいた揚げにんにくと唐辛子・アスパラをトッピングして出来上がり。 ※この他具材はおこのみで



Uchi・Uchi
料理セミナー