

港町 Kesennumaパスタ（味の決め手は和製アンチョビと言われる塩辛！） 簡単10分レシピ



【材料】1人前
スパゲッティ1.7mm 80g(茹で時間は7分くらい)
塩辛 60g(味付けによっては80gで対応してもOK)
* 味の決め手になる塩辛は甘口タイプがオススメ *
しめじ 1/6株
エリンギ 1/3カット
大葉 2枚
大根おろし 適量
オリーブオイル 大さじ2(30cc)
塩・こしょう 適量
本だし 少々
醤油 少々
刻みのり・青ねぎ 適量 (お好みでゆず、糸唐辛子)



①オリーブオイルを熱したフライパンへ大さじ2(30cc)



②エリンギ・シメジを投入
エリンギは手で裂いてもOK



③塩・こしょうをして味付け



④本だしを少々
コンソメでも代用OK



⑤塩辛を投入する
タレが決め手です！



⑥オリーブオイルと塩辛のタレとを馴染ませる
ここポイントです！



⑦この状態になったら醤油を少々
醤油は本当に少し！！



⑧少し固めに茹でたパスタを投入



⑨パスタと具材を和える



⑩大根おろし・大葉・刻みのり、
青ねぎをトッピングして完成！

*** 調理時間はパスタの茹で時間を合わせても約10分ほどで完成します。**

*** 大根おろし&大葉をトッピングする事で、さっぱりとした口当たりになり、塩辛っぽさを感じさせません！**

*** 具材はお好みでシーフード系で作るもよし！アレンジして自分好みの仕上がり！！**