

## 梅明太子パスタ

材料) 2人分

梅干し1個 (正味) 12g

明太子100g

日本酒・オリーブオイル各大さじ2

スパゲッティ-200g

かいわれ大根1株 2cmの長さに切る。

焼きのり適量



作り方)

1. たっぷりの熱湯に塩 (2リットルに塩大さじ1強) を入れ、スパゲッティを表示通り茹でる。
2. 茹でている間にソースを作しましょう。梅干しはボウルに入れて種を取り、スプーンなどで叩いて滑らかにする。手でほぐした明太子、日本酒、オリーブオイルを注いでよく混ぜ、これをソースとします。
3. スパゲッティをザルにあげ、きっちり水気を切ってソースに加え、かいわれ大根を入れて手早く絡める。
4. お皿に盛り、焼きのりを手で揉んでかけて完成です。

### 【ご用意いただきたいもの】

- ・日本酒：大さじ2
- ・かいわれ大根1株

### 【お送りするもの】

- ・梅干し：2個 (昨年漬けたものをお送りします)
- ・明太子：約100g
- ・オリーブオイル：大さじ2
- ・スパゲッティ；約200g
- ・焼きのり