

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。