

~ 『调味滑子蘑』 的简单烹调方法~

商品开发室

滑子萝卜泥意大利面



【调味滑子蘑 1kg】(601091)



※开封后请冷藏(10℃以下)保存,请在5日内食用。

《材料(1人份)》

意大利面 80克、橄榄油 20毫升、
红辣椒 1根、葱沫 5克、白萝卜 50克、
菜苗 少许、调味滑子蘑 适量

【调味料A】

盐·胡椒 少许、沾面汁 少许

《烹调方法》

1. 将意大利面煮熟。
2. 将白萝卜削成泥状,用滤网控干水分
3. 在煎锅中放入橄榄油,加热红辣椒,加入意大利面,并添加【调味料A】进行调味。
4. 在步骤「3.」准备好的材料中加入调味滑子蘑,搅拌后盛盘。
5. 在盘中撒上菜苗。

丸松物产株式会社

总社 东京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
东北营业所 山形县上市市矢来 4-6-22 TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020
关西营业所 大阪市淀川区西中岛 3-14-20 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
九州营业所 福岡市博多区博多站前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669
北海道办事处 北海道札幌北区麻生 4-9-5-102 TEL(011)299-2416 FAX(011)299-2416
网页 <http://www.marumatsu-mb.co.jp>