

なめこの鬼おろしスパゲッティ



【味なめこ】



《材料（一人前）》

スパゲッティ	80 g
オリーブオイル	20 cc
赤唐辛子	1 本
長ねぎみじん切	5 g
大根おろし(粗削り)	50 g
貝割	少々
味なめこ	適量

調味料 A

塩・胡椒	少々
めんつゆ	少々

《作り方》

- ① スパゲッティをアルデンテにゆでる
- ② 大根を鬼おろし器で削りザルに取り水分を切る
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し赤唐辛子、①のゆで汁、スパゲッティを入れ調味料 A で味を整える
- ④ ③に味なめこを加え混ぜ合わせ皿に盛る
- ⑤ 中央に②を山にのせ貝割を散らす

丸松物産株式会社

本社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
山形営業所 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)672-8024
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669
ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>