



うなぎの和風スパゲッティーニ

うなぎ超え！？想像を超える美味しさ 暑い夏を乗り切るために、いつものうなぎやうなぎ重もいいですが、ちょっと趣向を変えてモダンな「うなぎパスタ」はいかがですか？香ばしいうなぎの蒲焼と爽やかな薬味たちが織りなす、夏にぴったりの和風パスタです。

使用商品

#9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g

(2人分)

- ・スパゲッティーニ 200g
- ・うなぎの蒲焼 半尾（一口サイズでカット）
- ・蒲焼のたれ 小さじ1.5
- ・めんつゆ（3倍濃縮） 大さじ1.5
- ・みょうが（千切り） 2個
- ・大葉（千切り） 4枚
- ・刻みねぎ 適量
- ・にんにく（みじん切り） 1片
- ・しょうが（みじん切り） 1片（約5～10g）
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・粉山椒 適量

材
料

- ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティーニを表記の時間通りにゆでる。
- ② フライパンにオリーブオイルをひき、にんにく、しょうがを加えて弱火で炒め、香りを出す。
- ③ 火を止めてからめんつゆと蒲焼のたれと、うなぎの蒲焼を加えよく混ぜ合わせる。
- ④ ③にゆで上がったパスタとみょうがを加えて全体をよく絡める。
- ⑤ 器に盛りつけ、刻みねぎと千切りにした大葉を散らし、最後に粉山椒をふりかける。

手
順