



かきとほうれん草のスパゲッティ

かきの旨味が染み渡る、だし醤油香る和風スパゲッティ かきの旨味とほうれん草の食感が見事にマッチした和風スパゲッティです。にんにくと唐辛子で香りを引き出したオリーブオイルに、ぷりっとしたかきの磯の風味が溶け込み、シャキッとしたほうれん草が食感のアクセントに。かきの旨味が麺にしっかり絡み、一口ごとに海の恵みを感じられるシンプルに美味しい和風パスタです。

使用商品

#8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g

(2人分)

- ・スパゲッティ 200g
- ・かき (むき身／蒸しかきでも可) 8個
- ・ほうれん草 (3cmにカット) 60g
- ・にんにく (みじん切り) 1片
- ・唐辛子 1本
- ・オリーブオイル 大さじ2

材
料

- ・だし醤油 大さじ2
- ・塩、粗びき黒こしょう 適量

手
順

- ① 鍋を用意し水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表示時間通りゆでる。
- ② ほうれん草は幅3cmに切り下茹でし水気を絞る。にんにくはみじん切りにする。
- ③ フライパンにオリーブオイル、にんにく、唐辛子を入れて弱火で炒める。香りが立ったらかきとほうれん草を加え、軽く塩、粗びき黒こしょうをして炒める。
- ④ かきに火が通ったら、茹でたスパゲティを加え、だし醤油を加えてよくからめる。
- ⑤ 器に盛り、黒こしょうを振りかける。