



イカ墨のスペゲッティ

イカ墨のコクとトマトソースがよく合います イカの身が入ったイカ墨のソースですが、そこにお刺身用のイカを軽くゆでてのせました。イカの食感とトマトとイカ墨の酸味とコクのある味わいをお楽しみいただけます。

使用商品

いかすみソース

(2人分)

- ・スペゲッティ 200g
- ・イカ墨のソース.... 195g
- ・お刺身用のイカ.... 100g
- ・バジル.... 適量

材料 　・オリーブオイル.... 適量

(1)水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる

(2)ソースをフライパンで温める

(3)イカは別の鍋でゆでておく

(4)(2)にパスタとゆで汁を少々加え器に盛りつける

手順 (5)最後にイカとバジルを盛りつける