



釜たまスパゲッティ

とろ~り卵で仕上げる、絶品和風パスタ 在宅ワークや忙しい日のランチにぴったりの、究極の"すばら飯"レシピ。フライパン、または鍋ひとつで手軽に作れて、温泉卵のとろみとめんつゆの旨みがスパゲッティにしっかりと絡む、クセになる美味しさです。お好みで小ねぎを散らせば、香りと彩りもプラス。シンプルなのに満足感たっぷりの一皿を、ぜひお試しください。

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
- めんつゆ(またはだし醤油) 大さじ2
- 塩 適量
- 粗びき黒こしょう 適量
- 温泉卵 2個

材料 • 小ねぎ(小口切り) お好みで

手順 (1) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表記の時間通りにゆでる

(2) やや深めの器にスパゲッティを盛り、めんつゆ、塩、黒こしょうをかける

手順 (3) 温泉卵をのせ、ネギを散らす