

Professional
One dish
with sesame

金ごますりごまと色鮮やかな野菜でつくる簡単パスタ

なすの和風ごまペペロンチーノ



おだッキングスタジオ 小田直子先生監修

材 料 2人分

お好みのパスタ 180g
なす 1本
かぼちゃ 100g
赤、黄パプリカ 各1/4個
A にんにく 1片分
赤唐辛子 1本
オリーブ油 大さじ2+大さじ2
白ワイン 大さじ3
塩こしょう 少々
薄口しょうゆ 小さじ2
金ごますりごま 大さじ4
水菜 少々

作り方

1. ナスは縦半分に切り1cm厚さに切る。カボチャは薄切りにする。
赤・黄パプリカは一口大に切る。にんにくは みじん切り赤唐辛子は種を取り輪切りにする。
2. パスタをたっぷりの湯に1%の塩を入れて茹でます。
3. フライパンにオリーブ油大さじ2とAの半量を入れ、中火にかけます。
香りが出てきたら、1の野菜とパプリカを炒め白ワインをふりかけ、ふたをして蒸し煮にした後、塩、こしょう少々で味を調えます。
4. フライパンにオリーブ油大さじ2と残りのAを入れ炒め、スパゲッティのゆで汁50ccを加え塩こしょう少々と薄口醤油で味を整え、ゆであがったスパゲッティを加えたら金ごますりごまを振り入れ、手早く混ぜ、器に盛り、4の野菜と水菜をのせる。

使用商品のご案内

胡麻匠の絶妙のすり加減

金ごますりごま60g

HP・オンラインショップで好評販売中!!

金ごま館

<http://www.kingoma.co.jp/>



誰かに伝えたい 此の味
金ごま本舗