

すりごまたっぷりの和風フェトチーネ

～もちもちとしたフェトチーネに8分ずりの金ごまがからんだ美味しいパスタです！～



使用商品：金ごますりごま40g・金ごま純ねりごま10g×6p

<材料> 2人分

フェトチーネ	160g
塩（ゆで用）	大さじ1～2
A 8分ずり金ごますりごま	大さじ3
金ごま純ねりごま	大さじ1
薄口醤油	大さじ2
みりん	大さじ1
すだち果汁	大さじ1
ベビーリーフ	1パック
ミネイトマト	4個
刺身用ホタテ	6個
B すだち果汁	小さじ2

<作り方>

1. フェトチーネはたっぷりの沸騰した湯に塩（ゆで用）を入れ、袋表記時間とおりにゆでる。
2. Aをボールに入れ、混ぜる。
3. 1.の茹で上がった麺は、冷水でもみあらいし、水気を切り、2.にいれ、混ぜる。
4. ホタテ、ミネイトマトはうす切りにし、Bをふる。
5. 器に3.の麺を盛り、4.とベビーリーフをのせる。

*フェトチーネの代わりにスパゲッティ、うどん、そうめんなどでも美味しくいただけます。

金ごま本舗株式会社
兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26
TEL:0797-80-4150
<http://www.kingoma.co.jp>