



## 「シンプル春菊パスタ」



- 春菊は食べやすい幅に切り、茎は斜め薄切りまたは小口切りする。  
ボウルにバター 10g、ふりかけ、じゃこ、めんつゆ小1を加える。  
鍋に熱湯を沸かし、塩を加えてパスタを入れて袋の表示時間通りにゆでる。  
お湯を切りすぎないようにしてボウルに加えて和える。全体になじむまでよく混ぜる。  
仕上げに、雄武の恵昆布酢を数滴入れて出来上がり。
- \* 春菊は好みの量で、塩昆布、じゃこ以外の旨味具材を使ってアレンジするのも OK
  - \* 仕上げの昆布酢をレモンなどに変えても OK。加える事でカドが取れ、爽やかな優しいお味になります。
  - \* ふりかけ帆立昆布は塩昆布でも OK です。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880