

食材2つだけ!

カキ

×

ほうれん草



調理時間

20分

カキの旨みを堪能できる

カキとほうれん草のゆずこしょうパスタ

材料 (2人分)

カキ(加熱用)……………6個

ほうれん草……………3株

スパゲティ……………160g

にんにく……………1片

○めんつゆ(3倍濃縮) ……小さじ2

○ゆずこしょう……………小さじ1/2

塩・こしょう……………少々

バター……………10g

1 材料を切る

にんにくはみじん切りにする。ほうれん草は塩ゆでして流水にさらし、水けを絞って4cmに切る。カキは片栗粉(分量外)で揉み、流水で洗い、ペーパータオルに包んで水けを拭き取る。

2 スパゲティを茹でる

大きめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩大さじ1(分量外)を入れてスパゲティを規定時間より1分短く茹でる。

3 炒める

フライパンにバターを入れて弱火にかけ、カキを入れて3分焼いて皿に取り出す。同じフライパンににんにく、ほうれん草を入れて1分炒める。茹で上がったスパゲティと茹で汁大さじ2(分量外)、○、カキを加えて手早く混ぜ、塩・こしょうで味を調える。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索