レシピまとめ

桜えびとお吸い物香るワンパン脳汁ペペロンチーノ

２人前材料

- パスタ…200g
- オリーブオイル…大さじ5
(ニンニク炒め大さじ4、仕上げ大さじ1)
- にんにく…みじん切り2かけ分
- 唐辛子…５ｇ
- 乾燥桜えび…大さじ３
(もっと多くてもOK。後乗せもお好みで)
- 松茸の味お吸い物…２袋
- 長ネギ…みじん切り１５センチ
- 白だし…小さじ１
(終盤で味を見て慎重に)
- 水…680ml
- 乾燥パセリ or大葉…好きなだけ

フライパン一つ
包丁いらず
アレンジ無限大

つくり方

- フライパンにオリーブオイル大さじ4、にんにく、唐辛子を入れ弱火にかける
- にんにくが色づいてきたら、桜えびを入れ軽く炒めて香りを引き出す
- 水680mlとお吸い物の素2袋を加えて沸騰させる
- パスタを押し込むようにいれる
- 表示時間通り（5分）中火〜強めの中火で煮込む。途中軽く混ぜる
- 残り1分で味見 → 薄ければ白だしを少しずつ追加して整える
- 汁気が軽く残り、とろみが出てきたら火を止める
- 粗みじんにしたネギを加えて余熱で混ぜる
- 盛り付け後、仕上げにオリーブオイル大さじ1、乾燥桜えび少々、パセリ or 大葉をふる
- 完成！

シェラ暮らし
HOME & CAMP DAYS