

小樽だより

さて、今回の小樽便りは当社の製品を使った簡単メニューのご案内です。

★★★旬のアスパラと塩辛のオリーブオイル炒め★★★

用意するもの

アスパラ(出来れば細かい方が良く)・・・1束

塩辛・・・大匙1

んにく・・・1片みじん切り

オリーブオイル・・・大匙1

バター・・・1かけら

糸唐辛子(飾り用)・・・少々



作り方

- 1.アスパラは根元の硬いところを2センチ程切り落とし、3・4センチにぶつ切りにする。
- 2.フライパンにオリーブオイルを引き、んにくを炒めアスパラを入れる。
- 3.火が通ったら塩辛を入れバターをひとかけら入れ軽く炒める
- 4.皿に盛り仕上げに糸唐辛子を添える。*にんにくは千切りのすりおろしてもOK!



★★★冷製トマトと紅鮭飯寿しのカツペリーニ★★★

用意するもの

カツペリーニ

トマト

紅鮭飯寿し

オリーブオイル

バジルの葉

作り方

- 1.カツペリーニは茹でて冷やしておく。
- 2.トマトは大きめのサイの目に切り、飯寿しは一口大に切る。
- 3.ボールにオリーブオイル、塩、コショウ、切ったトマトと飯寿しを入れる。
- 4.まぜ合わせたソースは冷蔵庫で冷やす。
- 5.ソースが冷えたら水を切ったパスタをその中に入れ軽く混ぜ合わせる。
- 6.皿に盛り、仕上げに切ったバジルの葉を添える。

*お好みでアンチョビのみじん切りを入れたら尚 OK!

どちらのメニューも超簡単で超旨い、お酒の肴にご飯のおかずには是非試してみてください。

