



絹花と豆苗のペペロンチーノ

絹花×京のしろだしのまぐろコンビの香り豊かなパスタです。

材料（1人前）

絹花 お好みの量

京のしろだし 大さじ1

オリーブオイル 大さじ2

とうがらし 1〜2本

にんにく 一かけ

パスタ 100g

豆苗 1/2つ

黒胡椒 お好みの量

作り方

- 1 にんにくはみじん切りにし、豆苗は根元を切り落として50℃ほどのお湯に5分ほど浸けておく。
* 汚れが取れてシャキッと仕上がります。
- 2 パスタは少し硬めに茹でておく。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくと唐辛子を加えて香りを立たせる。
- 4 香りが立ったら、茹で上がったパスタと茹で汁を加え、フライパンの中で乳化させる。
- 5 京のしろだしを加えて、全体をさっと混ぜ合わせる。
- 6 火を止めてから豆苗を加えて全体が混ざったら仕上げにたっぷりの絹花をのせてできあがり。
* お好みで黒胡椒をかけても美味しいです。

このレシピで使った商品



京のしろだし
絹花