

音戸ちりめんとキャベツの うま辛ドライマトパスタ

材料 4人分

カゴメうま辛ドライマト	-----	1瓶
スパゲティ	-----	280g
キャベツ	-----	1/4玉 (300g程 度)
音戸ちりめん	-----	100g



作り方

- ①キャベツは一口大程度に切っておく。
- ②フライパンにうま辛ドライマトの上澄みオイルを大さじ1程度入れ音戸ちりめんを加え中火でじっくりと炒める。
- ③塩を入れたお湯にスパゲティを入れ、茹で上がる1分前にキャベツを加え、一緒に茹で上げる。
- ④③の湯をよく切り、ボウルに入れ②と残りのうま辛ドライマトで和える。

ポイント

- * スパゲティの美味しい茹で方: お湯の量の1%の塩を加えるのがポイント!!
1リットルのお湯に対し10gの塩
塩は小さじ1杯6gなので、お湯1リットルに小さじ2杯弱と覚える。



調理時間
約15分