

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# えびとブロッコリーの トマトクリームパスタ

調理時間

15分

1人分

576kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



ブロッコリー

+

使ったのはコレ!



キュービー  
レシビひろがるパスタソース  
トマトクリーム  
オマール海老のアメリカーナ仕立て

# えびとブロッコリーのトマトクリームパスタ

## 材料/2人分

スパゲッティ	160g
えび(小)生・殻付き	8尾
ブロッコリー	6房
塩	適量
黒こしょう	少々
サラダ油	適量
キューピー レシピひろがるパスタソース トマトクリーム オマール海老のアメリカン 仕立て	100g

## 作り方

- ①えびは殻をむいて背ワタを取る。
- ②ブロッコリーは小房に分ける。
- ③スパゲッティは塩を加えた熱湯で袋の表示通りにゆでる。ゆであがる約1分前に②を加えて、一緒にゆでる。
- ④フライパンに油をひいて熱し、①を入れて炒め、火が通ったら、③を入れ、「キューピー レシピひろがるパスタソース トマトクリーム オマール海老のアメリカン仕立て」を加えて味をからめる。
- ⑤器に④を盛りつけ、黒こしょうをふる。