

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

スナップエンドウと あさりのトマトスパゲティ

調理時間
20分
1人分
499kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



スナップエンドウ

+

使ったのはコレ!



カゴメ アンナマンマ
トマト&ガーリック

スナップエンドウとあさりのトマトスパゲティ

材料/3人分

カゴメ アンナマンマトマト&ガーリック
.....1瓶
スナップエンドウ.....9さや
あさり(殻つき).....150g
スパゲティ.....240g
塩.....小さじ1/2
こしょう.....少々
オリーブ油.....大さじ2

作り方

- ①あさは砂抜きをしておく。スナップエンドウは筋を取っておく。スパゲティは塩(分量外)を加えた湯で茹でる。
- ②フライパンに「カゴメ アンナマンマトマト&ガーリック」を広げ、あさり、スナップエンドウを並べて火にかける。沸騰したらフタをし、蒸し煮にする(中火10分)。
- ③あさが開いたら塩、こしょう、オリーブ油を加え混ぜ、茹でたスパゲティをあえる。