

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

あさりと春野菜の スープパスタ

調理時間

15分

1人分

237kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



新玉ねぎ

+

使ったのはコレ!



カゴメ アンナマン
トマト&バジル 330g

あさりと春野菜のスープパスタ

材料/3人分

あさり(殻つき).....250g
春キャベツ.....1/6玉
新じゃがいも.....100g
新玉ねぎ.....1個
カゴメ アンナマンマ
トマト&バジル 330g.....1瓶
オリーブ油.....大さじ1
コンソメスープの素(固形).....1個
塩.....少々
こしょう.....少々
スパゲティ.....120g

作り方

- ①あさりは砂をはかせ、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
- ②キャベツはザク切り、じゃがいも・玉ねぎは1.5cm角に切る。
- ③鍋にオリーブを熱し、じゃがいも・玉ねぎを炒め透明になってきたら「カゴメ アンナマンマ トマト & バジル」、水(瓶2杯分約660ml)、固形スープの素を加え、煮立てる。
- ④煮立ったら、あさり・キャベツ・2つに折ったパスタを入れ、食べやすい硬さになるまで煮て、塩・こしょうで味をととのえる。