

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

見た目にもかわいらしく、おもてなしにもおすすめです♪

# サーモンのお花トマトパスタ

調理時間

20分

1人分

472kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



がんばる農家応援団  
甘とまと※

+

使ったのはコレ!



カゴメ アンナマンマ  
トマト&バジル

# サーモンのお花トマトパスタ

## 材料/3人分

スパゲティ……………240g  
カゴメ アンナマンマトマト&バジル  
330g……………1瓶  
がんばる農家応援団 甘とまと※  
(ミニトマト)……………10個  
スモークサーモン……………150g  
塩……………少々  
こしょう……………少々  
ベビーリーフミックスサラダ…1袋

## 作り方

- ①スモークサーモンは端からクルクル巻いて花型の飾りを人数分作り、残りを3cm幅に切る。
- ②フライパンに「カゴメ アンナマンマ トマト&バジル」を入れて熱し、ミニトマト、3cm幅に切ったスモークサーモンを加えてさっと煮る。塩・こしょうで味を調える。
- ③塩(分量外)を加えた熱湯で茹でたスパゲティを②に加えてソースをからめ皿に盛る。ベビーリーフ、お花のサーモンを飾る。

※パスタは2リットルの水に大さじ1の塩を加えて茹でる。