

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

ハートの バレンタインスパゲティ

調理時間
20分

1人分

577kcal



冬の旬食材



ブロッコリー



使ったのはコレ!



カゴメ アンナマンマ
トマト&バジル

ハートのバレンタインスパゲティ

材料/3人分

カゴメ アンナマンマ トマト&バジル	1瓶
生鮭	2切れ
塩	少々
こしょう	少々
しめじ	1パック
ブロッコリー	1/3株
オリーブ油	大さじ1
スパゲティ	240g
中玉トマト	3個程度
スライスチーズ	2枚

作り方

- ①生鮭は皮を取り、ひと口大に切り、塩・こしょうをする。しめじ、ブロッコリーは小房に分ける。トマトは縦半分に切り、ハート形になるように、ヘタのついていた方の端をV字に切り取る。
- ②フライパンにオリーブ油を熱し、鮭を入れて両面焼き、しめじを加え炒め合わせる。「カゴメ アンナマンマ トマト&バジル」を加え、ひと煮立ちする。
- ③スパゲティは、塩(分量外)を加えた湯で茹で、茹で上がる1分前にブロッコリーを加え一緒に茹でる。
- ④②に③を加え和え、皿に盛る。①のハート形のトマト、ハート形に型抜きしたチーズを飾る。

※パスタを茹でる際の塩の割合は、水1リットルに
対して塩大さじ1/2を目安とする。