

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



※写真はイメージです。

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。