

材料 ※2人分

スパゲッティー	160g
トマトソース	90g
にんにく小	1片
オリーブオイル	大さじ1杯
ドライトマト	30g
アンチョビフィレ	1本
白ワイン	20cc
塩こしょう	少々
ペースト	大さじ1杯
鷹の爪	1本

下ごしらえ

にんにくはみじん切り、ドライトマトは市販のものでも構いません、鷹の爪は中の種を取り除きましょう。

つくり方

- ① フライパンににんにくとオリーブオイルと鷹の爪、アンチョビを加え火に掛けます。
- ② にんにくが香ばしく香りが出始めたら、白ワインを加えよくアルコール分を飛ばしトマトソースを加えさらにドライトマトを入れて煮ます。
- ③ 茹で上がったパスタをソースと絡め合わせて、下味を付けお皿に盛り込みます。
- ④ 仕上にペーストを1人前大さじ1杯パスタの上に盛り込み完成。

ワンポイントアドバイス

ペーストは食べる直前に添える。



バジルソース



茨城県の食材のみで展開するブランド商品 有限会社アグリクリエイト
有機栽培あゆみの会
茨城県稲敷市甘田1689
(茨城県稲敷市釜井838)



ドライトマトとトマトソースの スパゲッティー

ペースト自体完成されたおいしい調味料なので、どんなパスタにも合わせられるので便利でおいしい。

神保佳永シェフ
HATAKE AOYAMA

〒107-0062 東京都港区南青山5-7-2 B1

