

■ Cafe

鶏だんごの爽やか トマトソースパスタ

■ 材料(4人分)

- ・みつせ鶏だんごシリーズ…12個
- ・ホールトマト…800g(2缶) ・スパゲティ…320g
- ・タマネギ…1/4個 ・ニンニク…1かけ
- ・オリーブ油…大さじ6杯
- ・パルメザンチーズ(粉)…大さじ4杯
- ・塩、黒コショウ…適量 ・水菜…適量

■ 作り方

1. タマネギとニンニクをみじん切りにして鍋に入れる。オリーブ油を加え、弱火でいためる。
2. タマネギが少し色付いたら、みつせ鶏だんご、ホールトマトを缶の汁ごと加える。強火にして沸騰させてから、中火で20分ほど煮込む。
3. 2をボウルに移し、泡立て器でホールトマトの果肉を軽くつぶして、塩と黒コショウ少々で調味する。
4. スパゲティをゆでる。袋に表示された時間より少し短めにゆで、余熱を使ってアルデンテにする。
5. ゆで上げたスパゲティを3のボウルに加え、トマトソースとあえる。皿に盛り、パルメザンチーズを振りかけ、水菜を添える。好みにオリーブ油をさらに大さじ1杯かけると、風味が良くなる。

