

長ねぎと鶏肉の柚子胡椒 Pasta



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
スパゲティ(乾)	200g	青ねぎ(小口切り)	適量
鶏もも肉	100g	きざみのり	適量
塩・胡椒	少々		
長ねぎ	1本		
オリーブ油	大さじ1		
にんにく	1片		
<調味液>			
匠味白だし	40g		
柚子胡椒	6g		

料理特徴

匠味白だしはパスタの味付けにもぴったりです。柚子胡椒を合わせ、和風の味付けに仕上げました。

作り方

- ①スパゲティはたっぷりのお湯で茹でる。
- ②鶏もも肉は一口大にし、塩・胡椒を振っておく。長ねぎは斜め切り、にんにくはみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、鶏もも肉・長ねぎを炒める。
- ④③に火が通ったら、①のスパゲティ・<調味液>を加えて炒め合わせる。
- ⑤皿に④を盛り付け、青ねぎ・きざみのりをのせて出来上がり。