

# ボンゴレ・ビアンコ



## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
スパゲティ(1.6mm)	180g		
あさり(殻付き)	150g		
にんにく	5g		
輪切り唐辛子	適量		
オリーブ油	15g		
茹で汁	30ml		
匠味塩だれ	65g		
イタリアンパセリ	適量		

## 匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味いは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味いに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

## 作り方

- ①鍋にたっぷりの湯を沸かして塩(分量外)を加え、スパゲティを茹でておく。(茹で汁は使うので取っておく)
- ②あさりをよく洗う。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を熱し、弱火でにんにくと輪切り唐辛子を入れて炒める。香りが立ったら、あさりと茹で汁を加えて蓋をする。
- ④あさりの口が開いたら①・匠味塩だれを加えて全体を絡める。
- ⑤皿に盛り付け、イタリアンパセリを添えたら出来上り。