

# 和風しらすパスタ



## ○材料（1～2人分）

スパゲッティ	150 g
釜揚げしらす	40 g
白だし	大さじ1～1.5
しそ	4枚
オリーブオイル	大さじ2
ゆで汁	大さじ2
白ごま	お好みで

## ○作り方○

- 1 スパゲッティをゆでる
- 2 フライパンにオリーブ油を入れ温める  
スパゲッティ、しらすを入れ絡める  
ゆで汁を入れ混ぜ、白だしを入れ、  
絡めながら混ぜる
- 3 お皿に盛り付け、しそを刻んで乗せれば  
出来上がりお好みでごまをかけてください。

### 👉美味しくなるコツ👈

ゆで汁で乳化させながら、混ぜる。  
白だしやしらすの塩分を見ながら、調節して味付けをすること！