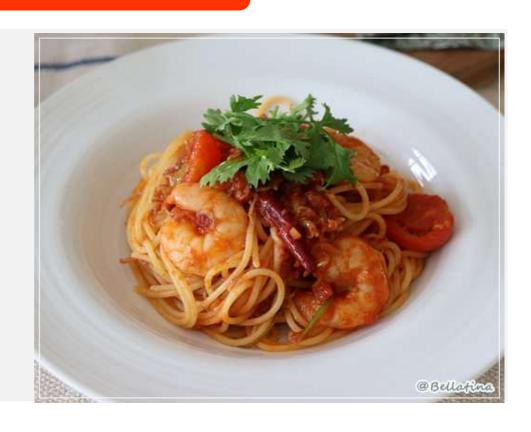
◎ たっぷりパクチー 海老のピリ辛パスタ◎

2024年7月のレシピ③ レシピ提供:ばん くみこ先生

■材料(2人分)

パスタ(スパゲッティーニ) 160 g 6尾 海老 パクチー 1株 ミニトマト 5個 オリーブオイル 適量 にんにく(みじん切り) 2片 唐辛子 1本 トマトソース 200 g 砂糖 適量 塩 適量 ちりめんじゃこ 15 g



■コメント■

夏なので、パクチーをのせたパスタにしてみました。 パクチーを入れることで、ちょっとアジアンテイストな パスタになります。冷凍保存しているトマトソースを使 いましたが、市販のトマトソースを使っていただいても プチトマトを加えるレシピにしているのでよいと思いま す。辛味が足りない場合は、チリパウダーを少しソース に入れるか、食べるときに唐辛子オイルをかけてみてく ださい。



- **2** パクチーはざく切りにし、茎と葉をわけておく。ミニトマトは半分にカットしておく。
- **3** フライパンにオリーブオイルを熱し、海老を炒め、取り出しておく。
- 同じフライバンにオリーブオイル・にんにく・唐辛子を半分 に割り種ごと入れ火にかけ、香りがでてきたらトマトソース を入れて煮込む。
- 5 ミニトマト・ちりめんじゃこ・パクチーの茎・海老を入れ、塩・胡椒・(砂糖)で味をととのえる。
- **6** パスタを表示通り茹で、5のソースとまぜあわせる。仕上げに オリーブオイルをひとかけする。
- 7 器に盛り付け、パクチーの葉をのせる。