



## 【材料】

- ・自然薯とろろ醤油味 1つ (55g)
- ・梅干し 1つ
- ・大葉 2枚
- ・鶏ささみ 1本 (40g)
- ・パスタ 1.5mm
- ・塩
- ・オリーブオイル 少量
- ・醤油 少量

## 【作り方】

- ① スパゲッティは、たっぷりの食塩水で茹でておく(茹で汁はとっておく)
- ② 鶏ささみはなかに火が通るように茹でて、水をきって小さく裂いておく
- ③ 梅干しは種をとって包丁で叩いてペースト状にし、大葉は千切りにする
- ④ ボウルに叩いた梅干と少量のオリーブオイル、大葉、鶏ささみ、①でとっておいたパスタの茹で汁(大さじ2杯半)を加え、梅干しを溶いておく
- ⑤ ④にパスタを入れてしっかりとからめる
- ⑥ 醤油、塩で塩気を調節し完成！！

### 野菜王国 (自然薯王国)

〒814-0101  
福岡市城南区荒江 1-5-11-102  
TEL,FAX : 092-775-8014  
E-mail : info@yasaioukoku.com  
営業時間 : 9 : 00 ~ 18 : 00

