

## 【うなぎの山椒香る和風パスタ】

あまりお店では見かけないメニューですが・・・  
きざみと小串を使用してみました。  
ふんわりとやわらかなうなぎに、小ねぎと、山椒が合い美味しいです。  
アレンジパスタ、ぜひ作ってみてください。

## 材料(2人前)

パスタ	160G
うなぎきざみ (150g程度)	1/2パック
うなぎ小串	2本
小ねぎ	1本
にんにく	1/2片
オリーブオイル	大さじ1
山椒	少々
(A) 料理酒	大さじ1
(A) しょうゆ	大さじ1
(A) みりん	大さじ1
(A) 白だし	小さじ1/3



★生チョコ ★なすとトマトのマリネ

## 作り方

準備 にんにくはみじん切りにします。小ねぎは小口切りにしておきます。

1. パスタをゆでます。
2. フライパンに小串、きざみを入れ、少し焼きます。(温める程度でいいと思います。)
3. 別のフライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ香りが出るまで温めます。
4. 3にAの調味料を入れ、茹で上がったパスタときざみを入れ、混ぜます。
5. お皿に盛り、小串、木の芽、小ねぎで飾ります。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2