



麺類

シラスと辛子明太子のパスタ



【材料】	分量（4人分）
仙台麺	1本
だし汁	400ml
乾燥パスタ	320g
釜揚げシラス	40g
辛子明太子	120g
バター	100g
しょうゆ	大さじ1と1/2
大葉（千切り）	10枚
お好みでレモンやきざみのり	

【調理方法】

1. 仙台麺はだし汁で軽く煮たあと軽くしぼっておく。大葉は千切り、ボールに皮をとった明太子、バター、しょうゆを入れておく。
2. パスタを表示時間通りに茹で、熱いうちに水気をきり、1)のボールに仙台麺と和える。
3. 器に盛り、しらす、大葉をかける。