

# うにのトマトクリームパスタ





〔調理例〕


## ■材料（1人分）


スパゲッティ（乾麺）	100g	
A	うにソースの素	30g
	生クリーム	40g
	トマトソース	30g
〔トッピング〕		
冷凍ブランチうに	2カケ	
プチトマト	1/2個	
セルフィユ	適量	


## ■作り方


- 

うにソースの素を解凍しておきます。  
※冷蔵庫で緩慢解凍または流水解凍してください。
- 

スパゲッティをゆで始めます。  
※1リットルのお湯に対し、10gの塩を加えてパスタを茹でます。（分量外）
- 

フライパンにAの材料を入れて、よく混ぜながら弱火で加熱します。
- 

③を弱火で2/3量まで煮詰めます。
- 

②のスパゲッティが茹で上がったら、ザルにあげてさっと湯切りします。  
※茹で時間はご使用のパスタにより異なります。
- 

④に⑤を加え、ソースとパスタをよく絡めたら火を止めます。器に盛り付け、トッピングをして出来上がり。

## 【商品紹介】

### うにソースの素

チリ産のうに原料を国内の工場加工しました。  
うにのエキスと風味がギュッと詰まった調味料です。  
パスタソースの他、いろいろなお料理にご使用頂けます。  
規格：200g三角チューブ/p c × 50 p c  
販売者：株式会社ニッシンインターナショナル

