

ROYAL DELI ORIGINAL RECIPE

Seafood base pasta

魚介ベースのパスタ



《使用するロイヤルデリ商品》

Seafood soup base

魚介料理ベース 120g

甘海老や小イワシ、香味野菜等から取ったお出汁です。そのままでもおすすめですが、魚介料理やパスタ等にソースとしてもどうぞ。



ROYAL DELI ORIGINAL RECIPE

Seafood base pasta

魚介ベースのパスタ

《ご家庭で用意するもの》3人前

- ☐ にんにく 1かけ
- ☐ ミニトマト 4個（あれば）
- ☐ お好みのシーフード（エビ・イカ・あさりなどの貝類） 適量
- ☐ パスタ (240g) おすすめはリングイネパスタ
- ☐ オリーブオイル 大さじ2
- ☐ 白ワイン（又は料理酒）大さじ1

《下準備》

- ・シーフードを下処理する。
- ・にんにくはみじん切り、ミニトマトは半分に切る。

《作り方》

- ①「魚介料理ベース」1袋を解凍しておく（湯煎4分）。
ソースの出来上がりに合わせてパスタを茹でる。
- ②フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、弱火にかける。
- ③にんにくの香りがたってきたら、シーフード、白ワインの順に入れ、
強火にしてフタをする。
- ④貝が開いて、食材に火が入ったら、温めておいた「魚介料理ベース」、
ミニトマトを加える。
- ⑤パスタが茹で上がったたら、④のソースに入れ、パスタに染み込むように
弱火で煮る。（約1分）

西田シェフのワンポイントアドバイス

お皿に盛りつけた後、仕上げにバージンオリーブオイルをひと回し
かけると、更に美味しく召し上がれます。