



日本産・環境・安心
食の3重丸
セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



voice 64

ローラ♡ファームの「手作り味噌」
を使って「オリジナル 和風パスタ」を作ってみました

2015年4月15日更新

ローラ♡ファームの「大豆から育てて作った手作り味噌(在来種有機大豆)」を使って「オリジナル 和風パスタ」を作りました。
そのレシピをお知らせします。

「オリジナル 和風パスタ」の作り方

材 料 (2人分)

牛・豚 合びきひき肉	200g
大豆から育てて作った手作り味噌	ひき肉とほぼ同量
アスパラガス	生4~5本
刻んだんにく	1かけら半程度
北のパスタ	2人分



1. オリーブオイルを引き少し温まってから刻んだんにくを入れ、んにくがわずかに色づいてきたら、ひき肉を入れ、ひき肉にほぼ火が通るまで炒める。
2. ひき肉にほぼ火が通ったところで「大豆から育てた手作り味噌」を鍋に入れ弱火で十分に火を通す。
3. 味噌を入れた段階くらいで、別の鍋で、2人前のパスタをゆでる。
4. ゆであがったパスタを水切りし、鍋から上げる。
5. その鍋の中に生アスパラを投入し、数分間ゆでる。
6. パスタを皿に盛り付け、ひき肉味噌パスタソースをたっぷりとかける。
7. ゆであがったアスパラを4センチ程度に切り分け、ソースを盛ったパスタ皿に並べて完成。

* ボロネーゼのように、ソースとパスタを全部混ぜ合わせて食べてもよいでしょう。

* 簡単だが、味噌がソースに深みを加えて、お店で食べるパスタのように食べられます。

会員のN.T.さん(東京都)