



梅パスタの稲荷

材料と分量(2人分)

* 各人、食べる量により異なります。

●稲荷の皮

- 油揚げ 3枚
- 高崎しょう油 大さじ2
- 砂糖 大さじ2
- 和風だし(顆粒) 小さじ1/2

●パスタ

- 高崎生パスタ 110g
- 高崎産カリカリ梅 3粒
- 黒ごま 小さじ2
- オリーブ油 小さじ1



作り方

- ① 油揚げに熱湯を回しかけ、油抜きをする。その後、縦半分に切り、鍋にしょう油・砂糖・和風だしを加え、中火で10分ほど煮込み、火を止め冷ます。
- ② 高崎生パスタを表記時間通りに茹で、ザルに取る。
- ③ カリカリ梅の種を取り除き、みじん切りにする。
- ④ ボウルに、刻んだ梅・黒ごま・オリーブ油・高崎生パスタを加え、全体をよく混ぜ合わせる。
- ⑤ ①の油揚げを破かないように開き、④のパスタを入れる。

★わが家ならではの工夫したポイント★

高崎生パスタのもちもちとした食感と、カリカリ梅の酸味と食感がベストマッチ！甘辛く煮た油揚げとの相性抜群で、お弁当にもぴったりな一品です。

【 審査評価 】

高崎生パスタが稲荷寿司になった斬新なアイデアと、パスタのもちもち感とカリカリ梅の食感の面白さで楽しいレシピでした。油揚げは稲荷寿司と同じ味付けで、梅の酸味とも相性が良く、わが家の工夫ポイントにもあるように、おかずになるようなレシピでした。

