

塩麹豆腐アレンジ

『塩麹豆腐と塩麹トマトソースのパスタ』

材料2人分)

塩麹トマトソース	150g
塩麹豆腐	1/2丁
パスタ	160g
ニンニク	1片
エキストラバージンオリーブオイル	
鷹の爪	少々
玉ねぎ、小松菜など好みの野菜	適量
クルミ	適量



作り方

- ① 塩麹トマトソースに塩麹豆腐を加えよく混ぜる。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸かして塩を入れ、パスタを茹でる。
- ③ フライパンにオリーブオイル、ニンニク、のスライス、鷹の爪を入れて炒める。
- ④ ③に①のトマトソースを加え、茹で上がったパスタを入れる。
- ⑤ ソースを絡めて、器に盛り付ける。トッピングにクルミを散らす。

***市販のトマトソースに塩麹を適量加えても代用できますが、塩分調整を！**