



たことズッキーニのレモンクリームソーススパゲッティ

フード

材料

〈2人前 白皿: 直径27cm〉

・茹でタコ足	158g	・スパゲッティ	160g
・エクストラバージン オリーブオイル	大きじ1~2	・ズッキーニ	1本(120g)
・グリーンピース(冷凍)	60g	・35% 生クリーム	100ml
・プルコレモン	20ml	・レモンの輪切り	2枚
・茹で湯	90ml	・塩・黒こしょう	各適量

【トッピング】

・レモンゼスト	適量	・イタリアンパセリ	1トッピング×2
・エクストラバージン オリーブオイル	適量		

作り方

- (1) 茹でタコ足は、食べやすい大きさにカットする。ズッキーニは5mmの輪切りにする。
- (2) スパゲッティを茹でる。
- (3) フライパンにエクストラバージン オリーブオイルを入れ、茹でタコ足、ズッキーニ、グリーンピースを炒める。
- (4) 生クリーム、プルコレモン、レモンの輪切り、茹で湯の順に入れ、塩・黒こしょうで味を整える。
- (5) 皿に(4)を盛り、レモンゼスト、イタリアンパセリを飾り、エクストラバージンオリーブオイルをまわしかける。



このレシピに使用した商品

果汁入り飲料



プルコレモン

フランスの国民的果汁ブランド。甘みがないのでドリンクやフード、デザートなど様々なレシピにアレンジできます。果実繊維も入って、レモンの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

