



かまぼこが入ったお弁当

Kisen presents. kamaboko in obentou series

番外編



【明太☆サラスパ】

いよいよ夏本番。

いつものお弁当シリーズは少しお休みして、夏休みにオススメのレシピをご紹介します☆

暑い夏にツルツル食べやすいサラスパはいかがでしょう？

明太マヨのかまぼこを入れる事で、彩りや味をよりいっそう楽しめますよ♪

《材料》 小鉢約4人分

● 贅沢 明太マヨ	適量
● パスタ麺	100g
● きゅうり	1本
● にんじん	2分の1本
● ミニトマト	4〜5個
● マヨネーズ	大さじ6
● 牛乳	大さじ1
● 酢	小さじ1
● 塩こしょう	お好みで

《作り方》

① パスタ麺を少し柔らかめに茹でて茹で上ったら冷水で洗い水をきる。
※柔らかい方が味がなじみやすい。

② きゅうり・にんじんは細切り、
(にんじんは軽く茹でておく)

トマト・かまぼこは4分の1に切る。

③ ①、②と●の調味料を和えれば完成。



▶ 商品ページへ

明太マヨは本来味が強いのでかまぼこの繊細な味が消えてしまいそうですが、厳選された素材だけを使っているので、魚本来の味と明太子の味がしっかりと絡み合います。
濃厚な旨みをぜひお楽しみください。

ぷちぷちの粒の食感を楽しめるように、ぴり辛の明太子をたっぷり包み込んだ贅沢なかまぼこです。

今月の かまぼこ



贅沢 明太マヨ

2015年8月