

ツナおろしスパゲッティ

【材 料】4人分

スパゲッティ	400g	
茹で塩	小さじ2	
オリーブオイル	小さじ1	
バター	10g	
ツナ缶	お好みで2~3缶	
大根	480g	すりおろす
大根葉	適宜	1cm
塩	小さじ1	
醤油	大さじ2と1/2	
酢	大さじ1と1/3	
砂糖	大さじ1と1/3	



【作り方】

- ①大根葉は茹でておく
- ②ツナ缶は油を切っておく
- ③大根はおろし大根にして調味料を入れて煮込む
- ④味がなじんだらツナを加え茹でておいた大根葉をちらし仕上げる
- ⑤スパゲッティは茹で塩を入れて好みの硬さに茹でる
- ⑥茹で上がったら湯を切りオリーブオイルとバターをまぶしておく
- ⑦⑥に④をかけていただきます!!



★ひと言メモ★

- 大根は甘みのある上部位を使うのがお勧めです
- 大根葉は彩りなのでなければ小松菜などお家にあるもので作ってください