



所要時間

20  
MIN

## 🍴 豆腐クリーム梅だしパスタ

混ぜるだけで完成のあっさりソースとあえるだけ。ゆで湯の量を最小限にして梅とだしの風味をしっかり入れた麺はうまみたっぷりで相性抜群！

### [ 材料 (4人分) ]

CO・OP紀州南高梅しそ漬 .....	6個
CO・OP国産フクユタカ100%絹とうふ.....	350g
A 粉チーズ .....	大さじ4
おろしにんにく.....	小さじ1
CO・OPライトツナフレークまぐろ油漬.....	2缶 (140g)
CO・OPだしの素粉末 .....	2袋 (12g)
スパゲティ.....	320g
塩・こしょう.....	各適量
大葉 (千切り) .....	6枚

### [ 作り方 ]

- 梅干し2個は種を抜いてたたき、種は取りおく。豆腐は水気を拭いてボウルに入れ、Aを加えて泡立て器で滑らかになるまでよく混ぜる。たたいた梅とツナを缶汁ごと加えて混ぜ合わせる。
- フライパンに水1.5L・だしの素を入れて火にかけ、沸騰したらスパゲティ・残りの梅干し・1の種を加えて混ぜる。蓋をして時々かき混ぜながら表示時間通りにゆでる。
- ゆで上がり直前にゆで汁80mlを1に混ぜる。水気を切ったスパゲティを熱いうちに加えてあえ、塩・こしょうで味を調える。仕上げに大葉と水気を切った梅をのせ、梅を崩しながらいただく。