

B 生パスタ

ムール貝のリングイネ。豆乳と白胡麻のソース

ミールキット内容（2人前）

- ・ムール貝（B-1）
- ・リングイネ（B-2）
- ・タラゴン（B-3）

世界一きれいな海と称される

「赤毛のアン」の島、フランス：
エドワード島のムール貝を使いました。
豆乳と練った白胡麻に昆布出汁を加え、
さらにムール貝の出汁を加えたソースの
「うま味の相乗効果」を、最高品質の
ソース絡みに優れた生リングイネで
存分に堪能していただけます。

作り方



< Step 1 >

ムール貝（B-1）を65度で湯煎して
温め、ソースだけフライパンに入れ
味を見ながら軽く煮詰める。
リングイネ（B-2）を好みの固さに茹で
煮詰めたソースに絡め、味を整える。
パスタ皿に盛り付ける。



< Step 2 >

取り置いたムール貝を飾る。

*オリーブ油を適量かけても良い。



< Step 3 >

タラゴンを散らす。

*好みのハーブや胡麻を加えても良い。