きのこランドの

# おいしい Recipe

もっともっと、おいしい王国へ！
きのこランド

## 「切干大根のナポリタン風」

見た目はナポリタン、食べると切干大根！作りおきのお惣菜としてもおすすめです！

| 材料名（2人前） | 配合（ｇ） | 備考 |
|---|---|---|
| 切干大根 | 30g | 乾燥時 |
| オリーブオイル | 大さじ2 | |
| にんにく | 1片 | |
| 玉ネギ | ¼玉 | 1cm幅にスライスする |
| ロースハム（厚め） | 3枚 | 1cm幅にスライスする |
| ※またはｳｲﾝﾅｰｿｰｾｰｼﾞ | | |
| ピーマン | 1個 | 種を取り輪切りにする |
| ケチャップ | 大さじ3 | |
| トマト缶 | 大さじ3 | |
| | | |
| 塩 | 適宜 | |
| コショー | 〃 | |
| 粉チーズ | 〃 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| 作り方 |
|---|
| ①切干大根を30分ほど水戻しし、水気を軽く絞ってざっくりと切っておく。 |
| ②みじん切にしたにんにくをオリーブオイルに入れ熱します。 |
| ③香りが出てきたら、あらかじめスライスした玉ネギとハムも一緒に炒める。 |
| ④切干大根を加え、トマト缶とケチャップを入れ味付けする。 |
| ⑤ピーマンを加え混ぜ合わせ、塩コショーで味を整える。 |
| ⑥粉チーズを上から振りかけ出来上がり！ |
| |
| |
| |
| |

| 商品名：天日干し切干大根 | | 商品名： | |
|---|---|---|---|
| | 規格：1kg | | 規格： |
| | 入数：10 | | 入数： |
| | 特長：業務用1kgサイズ品。100g、300g品もございます。 | | 特長： |

パスタを切干大根に置き換えているので、糖質やカロリー分が気になる方におすすめです。
惣菜パンの具材やハンバーグの付け合せなどにもおすすめの1品です。