



豆腐ミートの ボロネーゼスパゲッティ

スパゲッティにソースを絡めるだけの簡単オペレーションで
プラントベースのボロネーゼスパゲッティができます。

材料(1食分)

- ・ベジカフェ 豆腐ミートのボロネーゼ 140g(1袋)
- ・冷凍レガーロ スパゲッティ 1.7mm 220g(1食)
- ・パセリ(みじん切り) 少々

作り方

- ① ボウルにボイルした「冷凍レガーロ スパゲッティ 1.7mm」と加熱解凍した「ベジカフェ 豆腐ミートのボロネーゼ」を入れ、混ぜ合わせる。
- ② お皿に①を盛り付け、パセリをトッピングする。

ベジカフェ 豆腐ミートのボロネーゼの 解凍方法

ボイルの場合：袋は開封せずに、凍ったまま沸騰したお湯の中で約5分加熱してください。

スチームの場合：袋は開封せずに、凍ったまま穴あきホテルパンに入れ、スチームコンベクション(スチームモード100℃)で約3分加熱してください。

※調理条件(温度や時間)は使用する調理機種により異なりますので、都度ご調整願います。