



マッシュルームと ビーツのロゼパスタ

ビーツの鮮やかなピンク色で華やかな一品。

植物性の材料のみでつくったヴィーガン対応メニューです。

材料(1食分)

- ・ベジカフェ ビーツのロゼソース・・・・・・・・・・120g(1袋)
- ・冷凍レガーロ スパゲッティ 1.7mm・・・・・・・・・・220g(1食)
- ・マッシュルーム(スライス)・・・・・・・・・・5g
- ・ブロッコリースプラウト・・・・・・・・・・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 ビーツのロゼソース」、マッシュルームを入れ、混ぜ合わせる。
- ② お皿に①を盛り付け、ブロッコリースプラウトを盛り付ける。

ベジカフェ ビーツのロゼソースの 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4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。
※加熱のしすぎにより、ビーツの色が変化することがありますのでご注意ください