

広告

■編集・発行／石狩市企画経済部市長政策室秘書広報課 〒061-3292 北海道石狩市花川北6条1丁目30番地2 Tel.0133-72-3145 Fax.0133-74-5581 ■制作／株式会社キューブ・エリス
 【ホームページ】<http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/> 【携帯電話用HP】<http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/k/> 【Eメール】nisyokoho@city.ishikari.hokkaido.jp ■印刷・製本／株式会社アノード

いしかりレシピ

納豆スパゲティ

今回ご紹介するレシピは、平成19年度のCBモデル事業に選定されている地域食堂きずな(花川南4・4)で実際に1月のメニューとして提供されていたものです。おいしい地元産納豆で、ぜひ和風スパゲティも楽しんでみませんか。



作り方

- ① スパゲティは塩を入れた湯でゆでる。
- ② 納豆はしょうゆを入れて、混ぜておく。
- ③ ゆで上がったスパゲティにバターを絡める。
※オリーブ油でもおいしい
- ④ ③を皿に盛り、②をかけ、お好みで刻みのり、削り節、しその葉を散らす。

材料

- スパゲティ……………80g
- 塩、しょうゆ……………適量
- 納豆……………40g
- バター……………大さじ1
- 刻みのり、削り節、しその葉…適量

【レシピ協力／地域食堂 きずな】