

オマール海老のクリームパスタソース

Omar shrimp Cream pasta sauce

オマール海老を香味野菜とトマトと共に軽く煮込むことでソースに旨味が凝縮
シェルエメールで使用している自家製ソースをベースにして作ったパスタソースです



召し上がり方

1. 凍ったままのパックを8分ほど湯せんし温めます
2. 茹でたパスタ お好みの具に絡ませてお召し上がりください

内容量 200g ※電子レンジでは温めないでください

アレンジレシピ

なすとカマンベールチーズのオープン焼き



□材料

ナス	3本
厚切りベーコン	60g
塩	少々
粗びき黒コショウ	少々
カマンベールチーズ	80g
パスタソース	1袋
パン粉	大きじ2
パセリ	適量

□作り方

- ① ナスはひとくち大の乱切りに
ベーコンは1cm角の拍子木切りにする
- ② フライパンにサラダ油を中火で熱し
ナスとベーコンを火が通るまで炒める
塩 粗びき黒コショウで味を調え耐熱容器に入れる
- ③ カマンベールチーズを手で食べやすい大きさにちぎって②に入れ 上にパスタソースをかけて
パン粉を全体に振る
- ④ 250℃に予熱しておいたオーブンで8分焼く
焼き上がったらパセリを振って出来上がり