

ちばの直売所フェア10回記念「10」が絡んだレシピコンテスト 入賞作品

10分でできるセロリと落花生の房総パスタ



【レシピ提供：澤田 康一さん】



千葉県マスコットキャラクター「チーバくん」

材料（4人分）

○スパゲティ	400g
○ソース材料	
セロリ(葉と茎合せて)	150g(1本)
A	落花生パウダー 大さじ4
	白みそ 大さじ4
	オリーブオイル 大さじ6
○ソース混ぜ込み用セロリ	
茎の部分	10cm
○飾り用	
セロリの葉	5~6枚
トマト	1/2個

作り方

- ①鍋に湯を沸かし、塩を入れてスパゲティを茹でる。
- ②ソース材料のセロリの筋を取りザク切りにし、Aのソース材料と一緒にミキサーにかけ、ソースを作る。
- ③ソース混ぜ込み用セロリの筋を取り、5mmの角切りにする。
- ④飾り用のセロリの葉を千切りにし、飾り用トマトを7~8mmの角にする。
- ⑤ゆで上がったスパゲティの水気を切り、ボールに移し、②と③を入れ混ぜ合わせ、1人分ずつ皿に盛る。
- ⑥皿に盛ったスパゲティの上に、④を飾る。

千葉県マスコットキャラクター「チーバくん」



一口メモ

セロリのさわやかさと落花生のコクを白みそがやわらかく包み込みます。

ちばの食材のことならココにアクセス!

教えてちばの恵み

検索



発行：千葉県農林水産部 流通販売課 平成29年2月