

だいこんおろしスパゲティ

【材料 4人分】	【下準備】
・ スパゲティ 300 g	
・ オリーブ油 8 g	
・ バター 8 g	
・ だいこん 280 g	すりおろす
・ オイルツナ 120 g	
・ しめじ 36 g	小房に分ける
・ 砂糖 大さじ2弱	
・ 酢 大さじ1強	
・ 塩 小さじ1強	
・ しょうゆ 大さじ2弱	
・ 刻み海苔 4 g	



【作り方】

- ① だいこんをすりおろし、軽く汁をきる。だいこんおろしに砂糖・酢・塩・しょうゆ・しめじ、ツナを入れ火にかける。
- ② スパゲティをゆで、オリーブ油・バターをからめる。
- ③ スパゲティを皿に盛り付け、①をかける。
- ④ 刻み海苔を散らす。

だいこんは亀戸だいこん、練馬だいこん、大蔵だいこんなど東京都で昔から生産されている野菜です。だいこんをたくさん食べることができるさっぱりとした味のスパゲティです。

