

ドラベジを使った ツナパスタ



◇材料 1人前

サラスパ(4分) 200g
乾燥にんにく 2〜3枚
赤とうがらし 1本
オリーブオイル 少々
ドラベジ 10g
コンソメ 1個
水 300cc



*お好みで塩コショウ

1. 乾燥にんにくを水で戻しておきます
オリーブオイルでにんにくと赤とうがらしを炒めます

2. 水、コンソメとサラスパを入れ2分煮ます



3. ドラベジとツナを入れ2分煮ます



4. 完成！

塩コショウで味をととのえていただくと
より一層美味しいです

