

 おうちで作ってみよう! 

パスタかいんとう

<材料> 4人分くらい

ツイストマカロニ	60g
米粉	12g
揚げ油	適宜
しょうゆ	小さじ2/3
砂糖	大さじ1弱
みりん	小さじ2/3

- ① パスタを茹で、水で冷やし、ざるにあけます。
- ② 上新粉をまぶします。全体がきつね色になり、パリッとするまで揚げます。
- ③ 砂糖・しょうゆ・みりんをレンジにかけ温め、②と混ぜます。

☆米粉をまぶして揚げると、油があまり汚れずにパリパリになります。

米粉がなければ小麦粉でも大丈夫です。

☆味付けは、青のり&塩人気です。

たのしい おうち時間になりますように ♡