12月

推し

こんだて

練馬スパゲティ

「練馬と言えば、練馬大根」と言われるほど、練馬大根はよく知られています。練馬大根は、葉の下は細く、真ん中が太く、先の部分が急に細くなり、とがっているところが特徴です。そのため、「しりとがり大根」ともよばれていました。水分が少なくてかわきやすいため、干して漬けものの”たくあん”とするのに向いています。

材料（4 人分）

スパゲティ	400g
大根	半分
ツナ缶	160g
食塩	小さじ1
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ2
酢	大さじ1
刻みのり	適量

作り方

① スパゲティをゆでる。

② 大根おろし、ツナ、調味料を煮詰める。

③ ①に②をかけ、刻みのりを散らして完成！

☆ポイント☆

・おろし汁とツナ缶の油も合わせてじっくり煮詰める。

・お酢をはじめから煮詰めることでまろやかな仕上がりになる。