



イカのラグーソースパスタ  
sakae's ouchi cafe

Recipe 1

イカのラグーソース  
パスタ



◎ 材料 (1皿分) ◎

- ・イカラグーソース ... 150g
- ・スパゲッティ ... 100g
- ・パスタゆで汁 ... 適量
- ・塩こしょう ... 少々

1 パスタ用の湯をわかす。  
(水に対して10%の塩を加え)  
フライパンにソースを入れ  
ゆであがったパスタを  
加える。パスタのゆで汁も  
ソースをのぼす程度に  
加える

2 全体をまぜ合わせ  
口味をかくにん。  
塩こしょうで火通に  
味を整える。  
皿に盛りつける。

Recipe 2

アボカドと  
イカのラグーソースの  
オープンサンド



sakae's ouchi cafe

◎ 材料 (8個)

- ・イカのラグーソース ... 11個につき40g
  - ・スライスチーズ ... 3枚(四角のチーズを3等分)
  - ・フランスパン ... 8カット分
  - ・アボカド ... 11個(うすくスライス)
  - ・パルメザンチーズ
  - ・ピンクペッパー
  - ・ブラックペッパー
- トッピングは  
お好みで

作り方

- 1 フランスパンにチーズをのせ  
オープンサンドでチーズがとろける  
程度にあたためる。
- 2 ①にあたためたラグーソースをのせ  
うすくスライスしたアボカドをのせる。  
お好みでパルメザンチーズ、  
ピンクペッパー、ブラックペッパーなど  
トッピングして完成!

