



4人分

調理時間 約 20 分

## 作り方

大根は、種類や時期によって甘さや水分量が異なるので、砂糖の分量は調整しながら入れる。辛みの強い大根の場合はよく煮込むことで辛みが和らぐ。

## 材料

スパゲティ 400g

オリーブ油 小さじ 1

大根 400g (小さめなら 1 本)

オイルツナ缶 160g



## 【調味料】

酢 大さじ 1

砂糖 大さじ 1.5

塩 小さじ 1、

しょうゆ 大さじ 1.5

刻みのり 適宜

\*キノコや他の野菜を加えてもおいしいです。

1

大根をすりおろし、調味料と火にかけて煮込む。

大根おろしは、汁ごと入れる。

\*すりおろす時は、ケガに注意！

2

味がなじんだら、ツナ缶を加え、さらに煮込む。

3

スパゲティは、塩（分量外）を加えたたっぷりの湯で茹でる。

麺が茹であがったら、オリーブ油をからめておく。

4

麺に具をかけ、最後に刻みのりを飾る。