マーマレードソースのペンネ

調理時間 約12分
カロリー 301kcal

材料 (4人分)

鶏モモ肉のマーマーレード煮	1本分
塩	大さじ1
ペンネ(市販)	150g
オリーブ油	大さじ1
塩、コショウ	各少々
クレソン	適宜

作り方

1. 「鶏モモ肉のマーマレード煮」の骨をはずし、2cm角ほどにさく。
2. 水を入れた鍋をコンロにのせ、湯わかしスイッチを押して麺ゆでモードを選択し、ペンネの袋に記載されている茹で時間を設定して、強火にする。沸騰したら塩を加えてペンネを入れ、茹であがったらザルにあげる。
3. フライパンにオリーブ油を熱して(1)と(2)を炒め合わせ、塩、コショウで味を調え、クレソンを散らす。

マーマレードの風味豊かな、自慢したくなるパスタメニューです。