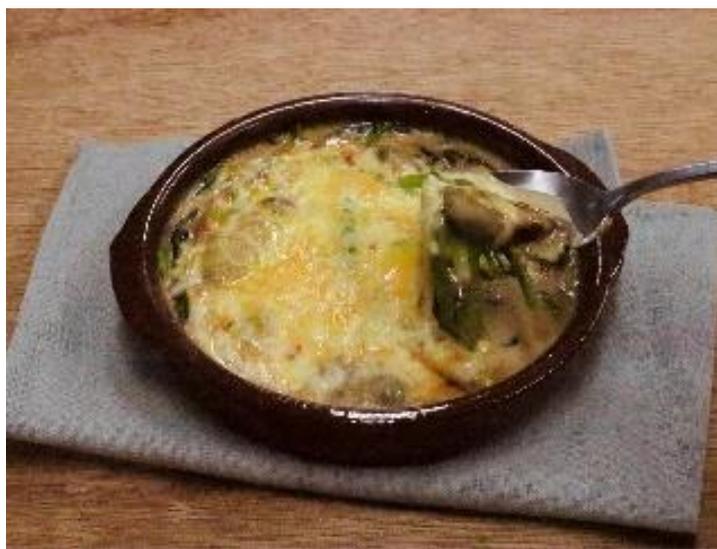


Recipe

かきとほうれん草のグラタン



使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

フリカッセ用ソース	・・・1袋(150g)
カキ	・・・100g
ほうれん草	・・・1/2束
チーズ	・・・敵量

【作り方】

- 1 フライパンに油をひき、かきを炒める。
- 2 かきに火が通ったらほうれん草とソースを入れ、軽く煮込む。
- 3 耐熱容器に3. を入れて、チーズをのせ、トースターでチーズが溶けるまで焼く。(目安：230°C×5分程度)

Recipe

シーフードのクリームパスタ



使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

フリカッセ用ソース	・・・	1袋(150g)
シーフードミックス	・・・	1袋(160g)
ルッコラ	・・・	3束
ショートパスタ (コンキリエ)	・・・	80g

【作り方】

- 1 フライパンに油をひき、シーフードミックスを炒める。
- 2 ソースを入れて軽く煮込んだら茹でたショートパスタとルッコラを入れ、絡める。