

## ピュアマッシュ100を使ったレシピ集

### 品名 デュクセルパスタソース

#### 【特徴】

手軽で美味しいパスタソースです。生クリーム系の濃厚なソースにも、マッシュルームエキスを添加することでしっかりときのこの風味を生かしたパスタソースに仕上げることができます。マッシュルームエキスはその他、カレーやデミグラスソースのコク出しにも使用することができます。

原材料名	配合量(g)
ピュアマッシュ100(固形2:ジュース1)	150.0
ガーリックミンチ	1.5
生クリーム	100.0
オニオンソテー30%ダイス3.2mm	20.0
ピュアオリーブオイル	20.0
パルメザンチーズ	5.0
塩	2.0
粗挽きブラックペッパー	0.20
バター	12.0
マッシュルームエキスMO-3730	3.5
加工澱粉	2.0
<b>Total</b>	<b>316.2</b>

#### 【作り方】

- ①ピュアマッシュ100をジュースごとミキサーにかけてペースト化します。
- ②ピュアオリーブオイルを熱し、ガーリックミンチを入れ香りが出るまで熱します。
- ③その他原料を投入し、軽く煮詰めたら完成です。(出来上がり約300g)

#### ピュアマッシュ100の3大特徴

1. マッシュルームをそのままレトルトしている  
ので、ジュースまですべて使用できます。(水  
煮のものは固形分しか使用できません。)
2. マッシュルームの旨味がとても強く、水煮  
のものとは比べ物になりません。
3. 良質のオランダ産マッシュルーム使用で、  
安心・安全の無添加品です。

〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-8-1  
明王物産株式会社 TEL 03-3981-1026  
FAX 03-5956-8220