

Aloha Aina Chef Box
"Pala Pala"

Hokkaido Scallop Pasta

- Step 1: On your stove, heat a pan on medium high heat.
Step 2: Add approximately 2 teaspoons of oil to coat the bottom of the pan.
Step 3: Remove the scallops and flower garnish, set aside.
Step 4: Add to the heated oiled pan, pasta, Kamuela Tomato Butter, and Parsnip truffle puree.
Step 5: Heat up for approximately 2-3 minutes making sure to coat pasta with the combined sauce.
Step 6: Add the scallops back to the pasta and heat up for about one minute.

All items may be kept in refrigerator until ready to consume*

- Step 1: フライパンを中火で温めます。
Step 2: フライパンに小さじ2杯の油をひきます。
Step 3: ホタテとフラワーガーニッシュはboxから取り出しサイドに置きます。
Step 4: 温まったフライパンにパスタ、カムエラトマトバター、パースニップトリュフピューレを加えます。
Step 5: パスタにソースを絡めながら約2~3分間加熱します。
Step 6: ホタテをパスタに混ぜて、約1分間加熱します。

*BOXのすべての食材は、開封するまで冷蔵庫で保管することができます。

For a video demonstration on how to heat and plate your meal, go to <https://youtu.be/VfesKooH9pA>

DEAN & DELUCA
HAWAII