

和風きのこスパゲッティ

和食

パスタ

材料 (2人分)

しめじ	1/2パック
エリンギ	1本
大葉	4枚
にんにく(みじん切り)	少々
昆布	1~2枚(5×5cm)
しょうゆ	小さじ2
だし	180cc
スパゲッティ	160g
オリーブ油	小さじ2



作り方

1. 大きめの鍋に水をはり、昆布を入れ30分ぐらいつけておく。
火をつけ沸騰直前に昆布を取り出し、沸騰したら塩を加えスパゲッティを湯がく。

しめじ、エリンギは石づきを落として食べやすい大きさに切っておく。
大葉はせん切りにする。
にんにくは、みじん切りにする。
2. フライパンに、オリーブ油、にんにくを入れてから熱し、にんにくが色づいたらきのこを加え炒め、塩・こしょうする。
3. しょうゆ、だしを加えて、1/3ぐらいの水量まで煮つめておく。
4. 湯がいたスパゲッティを3のフライパンに入れてからめ、塩・こしょうで味をととのえる。
5. 器にスパゲッティを盛り、大葉を飾る。

所要時間 30分
主な調理器具 フライパン