

ニラときのこの和風ペロンチーノ

材 料 4人分



・にら	1束
・椎茸	2枚
・エノキ	1束
・しめじ	1/2袋
・パスタ	300g
・大葉	5枚
・オリーブオイル	大さじ3
・鷹の爪	1/2本
・おろしニンニク	大さじ1/2
・薄口しょうゆ	大さじ1
・塩、こしょう	少々

作り方

- きのこを食べやすい大きさに切る。ニラは5cm位の長さに切っておく
- オリーブオイルをひいたフライパンを火にかけ、小口切りにした鷹の爪、きのこを軽く炒め、塩・こしょうで味をつけ、火を止める
- 火を止めた状態で、カットしたニラをフライパンに入れ、よく混ぜ合わせる
- 大きめの鍋に水を沸騰させ塩を入れ、スパゲティーを好みの硬さに茹でる
- 大きめのボウルにおろしニンニク、薄口しょうゆを混ぜ合わせておく
- ⑤のボウルに茹で上がったスパゲティーを入れ塩・こしょうで味をととのえ、③の炒めた具を混ぜ合わせ仕上げる
- 出来上がったスパゲティーを皿に盛り、刻んだ大葉を上のにのせ仕上げる