◆パセリとキノコの和風パスタ

材料　4人分

パセリ･･･お好みの量
椎茸･･･4枚
しめじ･･･1/2袋
エノキ茸･･･1袋
ｽﾗｲｽﾍﾞｰｺﾝ･･･80g
にんにく･･･1かけら
ｵﾘｰﾌﾞ ｵｲﾙ･･･ 大さじ4
バター･･･40g
濃口醤油･･･大さじ2
塩・こしょう･･･少々
炒め油

ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨｰ･･･ 400g
お湯･･･4ﾘｯﾄﾙ
塩･･･大さじ3

作り方

① パセリは水洗いして、軸を取り除き一口サイズにちぎってザルにあげ、水気を切る。
② ①をペーパータオルで水気を拭き取り、多めの油で炒める。
③ キノコは、石づきを切り落とし、食べやすい大きさに切り分ける。
④ ベーコンは１㎝幅に切り、にんにくは皮をむいて包丁の腹の部分で押しつぶす。
⑤ 片手鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で３分間熱し、オイルに香りを移したらにんにくを取り出す。
⑥ ⑤にベーコンを入れて少し炒め、キノコも入れてさらに炒め、濃口醤油、バターで味付けをする。
⑦ 大きめの鍋にお湯を沸かし、スパゲティーをゆで、少し硬めでザルにあげ水を切る。
⑧ 大き目のボウルに⑦のゆでたスパゲティーと⑥を合わせ、塩・こしょうで味を整えて器に盛り付け、仕上げにパセリを散らして完成。

楊志館高等学校　提供