

# つくってみませんか？

きのこの季節ですね



## <和風きのこスパゲッティ>

### 材料(4人分)

スパゲッティ	…	200g
ゆで塩	…	湯1ℓに対し10g
オリーブ油(ゆでた麺にからめる)	…	小さじ1
オリーブ油(炒める用)	…	小さじ1
にんにく(みじん)	…	3.5g
しょうが(みじん)	…	2.5g
ほうれん草(2cm)	…	50g
ベーコン(1cm)	…	2枚40g)
えのきだけ(3cm)	…	80g
ぶなしめじ	…	50g
エリンギ(短冊スライス)	…	60g
しいたけ(スライス)	…	50g
たまねぎ(スライス)	…	130g
にんじん(千切り)	…	30g
○しょうゆ	…	大さじ2/3
○さとう	…	小さじ1/3

### 作り方

- ① ほうれん草はさっとゆでて水にとりしぼっておく
- ② スパゲッティは規定時間より少なめにゆでてオリーブ油をからめておく
- ③ オリーブ油ににんにく、しょうがを入れて熱し、香りがでたら、ベーコン、たまねぎ、にんじん、きのこを炒め、調味料をいれる。
- ④ ゆでたスパゲッティ、バター、ほうれん草、バターを入れてからめる



○白ワイン	…	大さじ1(酒でもよい)
○食塩	…	小さじ1/2
○黒こしょう	…	少々
○バター	…	10g