

## 和風スパゲティ



調理時間約10~12分 / \*1人前の原価約190円

### ！ 材料約2人前

パスタ・・・200g

タマネギ・・・80g

エリンギ・・・80g

しめじ・・・80g

ベーコン・・・40g

にんにく・・・4かけ

美味(おい)だれ・・・80cc

濃口しょう油・・・40cc

オリーブオイル・・・適

白ワイン・・・適

塩コショウ・・・少々

バター・・・少々

### ！ 作り方

① パスタ（太さ1.6mm）200gを茹でるためのお湯を2リットル沸かします。

② その間に材料を切ります。切り方は自由です。

③ 美味(おい)だれと濃口しょう油は予め合わせておきます。

④ パスタが茹で上がる1分前になったらフライパンにオリーブオイルを適量入れ先ほど切った材料のにんにくを炒めます。きつね色になりましたらタマネギ・エリンギしめじ・ベーコンを一緒に入れ塩コショウをして4割程度火が通るまで炒めます。

⑤ そこへ茹で上がったパスタを入れ、直ぐに③の調味料を加え手早くかき混ぜます。

⑥ 上にバターを少々入れ、白ワインを適量振りかけて出来上がりです。

### 【コメント】

・パスタは茹で上がり1分前でザルに取ります。完全に茹で上がってしまうと、炒めた時は伸びてしまいます。