

なめたけパスタ



瓶詰めのなめたけを使った和風パスタです。
なめたけとツナが入るので味付けいらずでお手軽です。



材料(4人分)

スパゲッティ	400g
油	適量
生姜みじん切り	適量
にんにくみじん切り	適量
人参	60g
玉ねぎ	1ケ
小ねぎ	20g
ツナ缶	100g
なめたけ	240g
しょうゆ	適量
白ごま	適量

作り方

- ① スパゲッティを茹でておく。
 - ② 人参・玉ねぎは千切りにしておき、小ねぎは小口に切っておく。
 - ③ 鍋に油をひき、生姜・にんにくを軽く炒め、人参・玉ねぎを加えて炒める。
 - ④ なめたけとツナを加えてさっと炒め①のスパゲッティを加える。
 - ⑤ しょうゆで味を調え、お皿に盛り、小ねぎと白ごまをふったらできあがり。
- *お好みで刻みのりをふってもおいしいです。

