

手作りレシピ

きのこの ペペロンチーノ

【1人分:645kcal】



材料(4人前)

スパゲッティ……………360g
 小松菜…………… 35g
 ベーコン …………… 40g
 しめじ …………… 65g
 えのきたけ …………… 45g
 干しいたけ …………… 3g
 にんにく …………… 5g
 とうがらし…………… 適量
 オリーブオイル …………… 大さじ1
 a 醤油 …………… 大さじ1/2
 a コンソメ …………… 小さじ1
 a 食塩 …………… 小さじ1/2

作 り 方

- ①小松菜は2～3センチに切る。ベーコンは短冊に切る。
- ②しめじ、えのきたけは石づきをとり、ほぐしておく。
- ③干しいたけは水で戻し、せん切りにし、にんにくはみじん切り、唐辛子は輪切りにする。
- ④スパゲッティをゆでる。のこり2分の時に小松菜を入れ、スパゲティと一緒にゆでる。
- ⑤オリーブオイルで、にんにく、唐辛子を炒める。そこにベーコンときのこと類をいれ炒め、【a】で調味する。
- ⑥④と⑤を和えて、盛り付ける。

～POINT～

にんにくと唐辛子をオリーブオイルで炒める時はにんにくの香りと唐辛子の辛みを出すように、弱火で焦がさないように炒めます