

しいたけと梅の 和風 スープパスタ

エネルギー：515.45kcal(1人前)
食塩相当量：1.95g(1人前)

妙義ナバファームオフィシャルサイトで
おいしいきのこレシピ続々更新中!

ナバファーム

検索

navafarm.com

しいたけの風味と梅のほのかな酸味が香る
新春らしい優しい味わいのパスタです。

料理 近藤由香子

■材料 2人分

しいたけ(薄切り).....	4個
ねぎ(斜め切り).....	1/2本
梅干し(種を除いて包丁で叩く).....	4個
水.....	500ml
酒.....	大さじ2
A みりん.....	小さじ1
しょうゆ.....	小さじ1
和風だし(顆粒).....	小さじ1
大葉(細切り).....	5枚
スパゲティ(乾).....	180g
油.....	大さじ1
バター.....	15g

■作り方

- ① フライパンに油を熱し、しいたけ、
ねぎを入れて炒め、しんなりしたら
バターを加えさっと炒める。
- ② スパゲティは表示よりも1分ぐらい早めに
あげる。(芯が残る程度に)
- ③ ①にAを入れて沸かし、②を加えてスパゲティに
汁を吸わせるようからめ、最後に梅干しを加えてあえる。
- ④ ③を器に盛り、大葉をのせる。

Point!

梅干しの塩分や甘さによって
使う量は減らして下さい。
梅干しは、最後は、
甘みは、
みりんは、
味を、
と、
の、
ま、
し、
よ、
う

