

ちゃんちゃん焼き風味噌パスタ



abagi

材料 (二人前)

スパゲッティ	180g
たまねぎ	1/2個
お好みのきのこ (しめじ、えのき、 エリンギ等)	120g
A青ねぎ (小口切り)	適量
A砂糖	大さじ1
A醤油	大さじ1
A赤味噌	大さじ1
Aみりん	大さじ1
生鮭	2切れ
バター	10g
塩	適量
こしょう	適量
オリーブオイル	適量

作り方

- 1、たまねぎを細切りにし、きのこはお好みの大きさに切りそろえる。
- 2、Aを混ぜ合わせる。
- 3、フライパンにバターを溶かし、生鮭を両面を焼いて、一度取り出す。
- 4、同フライパンでたまねぎ、きのこを炒め、塩こしょうする。
- 5、鍋に湯を沸かし、スパゲッティをパッケージに記載してある時間を参考に好みの硬さに茹でて、ザルに上げて水気をしっかり切り、オリーブオイルを絡める。
- 6、器に6、4、3を盛り付け、2をかけて、完成。