

和風きのこパスタ



材料 (二人前)

スパゲッティ	180g
塩	小さじ2
オリーブオイル	大さじ1
にんにく (スライス)	1片
しめじ	1/2パック
赤唐辛子 (輪切り)	1/2本
めんつゆ (4倍濃縮)	大さじ2
刻み海苔	適量

作り方

- 1、鍋に湯を沸かし、塩を加えてスパゲッティをパッケージに記載してある時間よりも2分短く茹でて（茹で汁をお玉1杯分取り分けておく。）、ザルに上げて水気をしっかり切る。
- 2、フライパンにオリーブオイルをしき、にんにくを
- 3、入れて、弱火で香りが出るまで熱し、香りが出たらしめじを加えて炒める。
- 4、茹でたスパゲッティ、赤唐辛子、めんつゆ、取り分けした茹で汁を加えて混ぜ合わせる。
- 5、器に盛り付け、刻み海苔をのせて、完成。