## しめじとツナの和風パスタ



## 材料 2 人分

材料名 使用量 パスタ 160g しめじ 60g ツナ(油漬け) 70g にんにく 6g オリーブ油 10g いさだ醤油 20g 青ネギ 適量 黒胡椒 少々

## 作り方

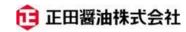
## 料理特徵

風味豊かで旨味の強いいさだ醤油はパスタの味付けにも使え、いさだ醤油だけで味がまとまります。

- ①パスタは塩を加えたたっぷりの湯で茹でる。
- ②しめじは石づきを取って小房に分け、にんにくはみじん切り、青ネギは小口切りにする。

材料名

- ③フライパンにオリーブ油・にんにくを入れ、弱火で香りが出るまで加熱する。
- ④しめじ・ツナ(油ごと)を加え、火が通るまで炒める。
- ⑤パスタ・いさだ醤油を加えて混ぜ合わせ、器に盛りつけて青ネギ・黒胡椒を散らして出来上がり。



使用量