

きのこベーコンの和風パスタ



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
スパゲッティ(乾・1.6mm)	100g	<トッピング>	
しめじ	50g	青ねぎ(小口切り)	適量
エリンギ	40g	きざみのり	適量
ベーコン	40g		
にんにく(みじん切り)	3g		
サラダ油	10g		
<調味液>			
SU56しょうゆ	10g		
みりん	5g		
胡椒	少々		

作り方

- ①鍋にたっぷりの水を入れ、沸騰したらスパゲッティを茹でる。
- ②しめじは小房に分け、エリンギはスライスし、ベーコンは短冊切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、にんにくを入れ香りが立ったら②を炒める。火が通ったら①と<調味液>を加えて軽く炒める。
- ④③を器に盛り付け、<トッピング>をのせて出来上がり。

料理特徴

SU56しょうゆを使用することでしょうゆの味を引き立たせつつ、具材を彩りよく仕上げることができます。