

ツナときのこの和風パスタ



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
スペaghetti(乾)	100g		
塩	少々		
ツナ	40g		
しめじ	30g		
椎茸	20g		
エリンギ	20g		
特撰つゆ	28g		
サラダ油	14g		
青ねぎ	2g		
きざみのり	1g		

作り方

料理特徴

だしと甘味のバランス良い特撰つゆを使用し、ツナときのこたっぷりの和風パスタに仕上げました。

- ①スペaghettiは塩を加えたたっぷりの湯で茹でる。
- ②しめじは小房に分け、椎茸・エリンギは薄切りにする。
- ③サラダ油で②を炒め、火が通ったらツナ・①を加えてさっと炒める。
- ④③に特撰つゆを加えて味付けし、皿に盛り付ける。小口切りにした青ねぎ・きざみのりを散らして出来上がり。