

食材2つだけ!

秋鮭

×

まいたけ



調理時間

20分

秋を味わうパスタ

秋鮭ときのこの和風パスタ

材料 (2人分)

生鮭の切り身…………… 2枚
まいたけ …… 1パック(100g)
にんにく …………… 1片
小ねぎ(あれば)…………… 2本
スパゲティ…………… 160g

○めんつゆ(3倍濃縮)
…………… 大さじ2
○牛乳 …………… 大さじ3
塩・こしょう…………… 適量
バター…………… 10g
オリーブオイル…………… 大さじ1

1 材料を切る

まいたけは手でほぐす。にんにくはみじん切りにし、小ねぎは小口切りにする。鮭は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうをふる。大きめの鍋に2Lの湯を沸かし、塩大さじ1(分量外)を入れてスパゲティを規定時間通りに茹でる。

2 炒める

フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかけ、にんにくの香りがしてきたら鮭を入れて両面に焼き色がつくまで炒める。まいたけを加えてしんなりするまで炒め、水けを切ったスパゲティ、○を入れて全体を炒め合わせる。

3 仕上げ

火を止め、バターを入れて全体に絡める。塩・こしょうで味を整える。皿に盛り付け、小ねぎをちらす。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索