

きのこの和風スパゲッティ

4人分

材料

ベーコン	3枚	油	少々
にんにく	少々	塩	少々
玉ねぎ	大1個	コショウ	少々
人参	1/2本	酒	小さじ1
しめじ	1/2株	醤油	大さじ2
マッシュルーム	4個	エリンギ	大1本
スパゲッティ	150g	きざみのり	少々

作り方

- ① ベーコン・エリンギは短冊切り、にんにくはみじん切り、玉ねぎ・マッシュルームは薄切り、人参は千切りにする
- ② 油でベーコンを炒め、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎ・人参・きのこを炒める
- ③ 野菜が柔らかくなったら、調味料を加える
- ④ スパゲッティを茹で、③に入れて炒め、味を整える
- ⑤ きざみのりを上にかける

材料・調味料の量は目安です