

フライパン

エリンギ和風パスタ

調理時間：25分

カロリー：590kcal

〈材料〉（1人分）



パスタ	1束（100g）
エリンギ	1/2パック（50g）
お吸い物の素（松茸味）	1袋
万能ねぎ	適量
バター	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
煮汁（サラダ油大さじ1、塩小さじ1/2 水1と1/2カップ）	

〈作り方〉

- 1 エリンギは一口大の短冊切りにする。万能ねぎは小口切りにする。
- 2 フライパンに煮汁の材料を混ぜ合わせ、ふたをして中火にかける。煮立ったらふたを取り、半分に折ったパスタを広げて入れ、さっと混ぜる。
- 3 ふたを取り、パスタをほぐす。そこにエリンギを入れ、汁気を飛ばすように菜箸で全体を混ぜながら3～5分煮詰め、菜箸が重く感じたら火を止める。
- 4 火を止めて、3に「松茸の味 お吸い物」1袋、バター、しょうゆを加えて和え、万能ねぎを散らして出来上がり。