

## 雪国きのこ春キャベツの Pasta



🍴 1人前/約534kcal

🕒 調理時間/約15分

### 🥕 材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国えりんぎ・・・1パック

春キャベツ・・・100g

にんにく・・・1片

アンチョビ・・・2~3枚

赤唐辛子・・・1/2~1本

パスタ・・・160g

オリーブ油・・・大3

コンソメ (顆粒)・・・小1

塩・こしょう・・・少々

パセリ・・・適宜

パスタの茹で汁・・・2杯分

### 🍳 作り方

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。春キャベツはザク切り、にんにくは薄切りにする。
- 2 沸騰したお湯に塩を入れ、パスタを茹でる。茹であがる直前にキャベツを入れ、湯ざりする。
- 3 フライパンにオリーブ油をひき、にんにくを入れ弱火で炒め香りが出てきたら、種をとって輪切りにした赤唐辛子、アンチョビを入れ、木ベラでつぶす。
- 4 (3)に雪国きのこを加え火が通ったら、茹で汁お玉2杯分、(2)を加え、コンソメ、塩・こしょうで味を調え、皿に盛ってできあがり。