



豆乳のやさしい味わいがきのこを包みます

きのこと水菜の クリームパスタ

調理時間
約25分

材料2人分(1人分約510kcal)

雪国えりんぎ	1/2パック
雪国しめじ恵み	1/2パック
水菜	1/4束
オリーブ油	大さじ2
フェットチーネ(生麺、または乾麺)	160g
「豆乳	200cc
A 米粉	大さじ1弱
「コンソメ(顆粒)	少々
「塩	適宜
B 「黒こしょう(粗挽き)	少々

作り方

- ①雪国えりんぎは長さを半分にし、4つ割りにする。雪国しめじ恵みは小房に分ける。水菜は4cm幅に切る。
- ②塩を加えたたっぷりの熱湯で、表記されているゆで時間を参考にフェットチーネをゆで上げる。
- ③フライパンにオリーブ油、1を入れて火にかけて炒める。更にAを加えてソースを作り、Bで調味する。
- ④3に2の pasta を入れて合わせ、器に盛ってできあがり。

おすすめパスタ

平麺



フェットチーネ

Point

A(豆乳、米粉、コンソメ)はあらかじめ混ぜておきましょう。
ダマになるのを防ぎ、なめらかに仕上がります。