



ごまたっぷりでほんのり甘い、意外なおいしさ

きのこ青じその 和風ジェノベーゼ

調理時間
約20分

材料2人分(1人分約553kcal)

雪国まいたけ	1パック
雪国しめじ恵み	1/2パック
スパゲッティ	160g
青じそ	10枚
白すりごま	大さじ2
ごまだれ(市販のもの)	大さじ2
パルミジャーノチーズ(粉チーズ)	大さじ2
オリーブ油	大さじ2
砂糖	小さじ2
塩	適宜

作り方

- ①雪国まいたけ、雪国しめじ恵みは小房に分ける。
- ②青じそはペースト状になるまで刻み、Aと混ぜ合わせる。
- ③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スパゲッティをゆで上げる。パスタのゆで上がりに合わせて、1も加えてゆでる。
- ④ボウルに2、3を入れて混ぜ合わせ、器に盛ってできあがり。

おすすめパスタ

中麺



太麺



Point

青じそはお好みでたっぷり入れて！細かく刻むのが面倒な時は、フードプロセッサーを使っても。