



実はカレー味っきのことよく合うんです

# しめじとなす・ひき肉の ドライカレーパスタ

調理時間  
約20分

材料2人分(1人分約469kcal)

雪国しめじ恵み	1パック
なす	小1本
玉ねぎ	1/2個
合びき肉	100g
サラダ油	大さじ2
ショートパスタ(ペンネ・またはフジッリ)	120g
「カレー粉	小さじ2
A コンソメ(顆粒)	少々
「塩	適宜
パセリ(みじん切り)	適宜

作り方

- ①雪国しめじ恵みは小房に分ける。玉ねぎは粗みじんにする。なすは5mm幅の輪切りにする。
- ②ゆで塩(大さじ1強)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ショートパスタをゆで上げる。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、1と合びき肉を炒める。更にA、ゆで汁少量(お玉2/3程)を加えて調味する。
- ④器に2の pasta を盛り、3をたっぷりかけ、パセリをちらしてできあがり。

おすすめパスタ



Point

きのこ野菜を炒めることで旨味が出てくるので、余計な調味料は不要！パスタのゆで汁の量でカレーの濃度を調節しましょう。