

# 『キノコとベーコンの白だしパスタ』

**(材料:2人分)**

スパゲッティ	200g
ベーコン	100g
しめじ	1パック
舞茸	1パック
小松菜	1/2束
オリーブ油	大さじ2
コショウ	適量
白だし	50ml



## 作り方

- ① スパゲッティを袋表示時間に従い茹でる。
- ② きのこと類は石づきを取って小房に分ける。  
ベーコンは2cm幅に切り、小松菜は3cm幅に切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れ、中火で炒める。
- ④ ③に①のスパゲッティを入れ、白だしとコショウを入れて軽く炒めて出来上がり！