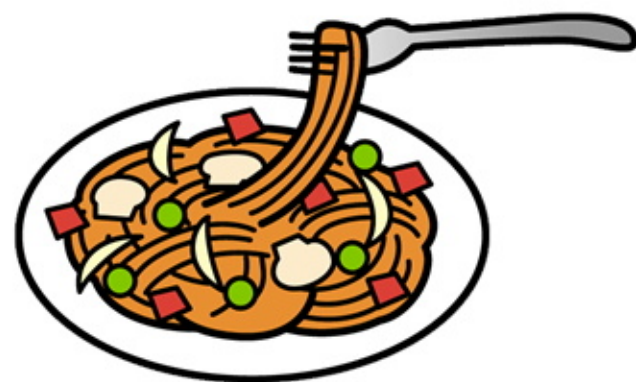


オリーブ油

材料(1人分)

パスタ	100g
豚バラ	50g
キノコ(しめじ、エリンギ、エノキ)	
合わせて	70g
キャベツ	70g
しょう油	小さじ1
オリーブオイル	適量
赤唐辛子	適量
ニンニク	1片

『キャベツとキノコと豚肉のパスタ』



作り方

- ① キノコ、キャベツ、豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に湯を沸かし、塩(分量外)を入れてパスタを少し硬めに茹でる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、ニンニク、赤唐辛子を入れて、豚肉の色が変わるまで炒める。
- ④ キノコ、キャベツも加えてさっと炒め、茹で上がったパスタを入れてサッと炒める。
- ⑤ 最後にしょう油を入れて味を整える。