

# 『たっぷりきのこナスの和風パスタ』

## 材料(4人分)

パスタ	350g	～	40g	0	g
舞茸	1	／	2	ツツ	4枚
しめじ	1	／	2	ツツ	4枚
シイタケ	1	／	2	ツツ	4枚
ナス	1	／	2	ツツ	4枚
ニンニク	1	／	2	ツツ	4枚
唐辛子	1	／	2	ツツ	4枚
塩	1	／	2	ツツ	4枚
コショウ	1	／	2	ツツ	4枚
バター	1	／	2	ツツ	4枚
だし醤油	1	／	2	ツツ	4枚
大葉	1	／	2	ツツ	4枚



## 作り方

- ① 舞茸は食べやすい大きさに手で割りほぐす。しめじは石づきを切り落とし、手で小房に分ける。シイタケは石づきを切り落とし、薄切りにする。ナスはヘタを取り、5mm幅に輪切りにする。ニンニクは、薄切りにする。唐辛子は刻んでおく。
- ② フライパンにオリーブオイルとにんにく、唐辛子を入れてから火をつける。香りが出るまで弱火で熱し、ナスを炒めいったん取り出す。
- ③ ②のフライパンにバターを入れ、舞茸、しめじ、シイタケを炒める。ナスをフライパンに戻し、だし醤油大さじ2と適量の塩・コショウを加える。
- ④ 塩(分量外)を適量入れて茹でたパスタを③に加え、だし醤油大さじ3を加え味を整える。
- ⑤ 器に盛り、千切りにした大葉をのせ出来上がり！