

# 香味ペースト『焼き豚としめじの中華パスタ』

## 材料 (2人分)

パスタ	200g
香味ペースト半周 (4g強)	
ゴマ油	大さじ1
焼き豚切り落とし	100g
しめじ	1/2パック
薬味ねぎ	少々



## 作り方

- ① パスタを茹でる。しめじは石づきを落とす。
- ② 熱したフライパンにゴマ油を入れ、焼き豚としめじを炒める。
- ③ ②に茹で上がったパスタと(香味ペースト)を入れ、炒めからめる。
- ④ お皿に盛り付け、刻んだ薬味ネギを散らす。