

## きのこスパゲティー



### 材 料 (大人 2人分・子ども 4人分)

- ・スパゲティー 120g
- ・ベーコン 60g
- ・玉葱 1/2個
- ・しめじ 1パック
- ・エリンギ 1/2パック
- ・油 小さじ1
- ・塩 少々
- ・醤油 大さじ1

### 作 り 方

1. 玉葱は皮をむき、1/2に切りスライスします。
2. エリンギは、4cm長さの短冊切り・しめじはほぐしベーコンも短冊切りします。
3. フライパンに油・ベーコンを入れ中火で炒め、玉葱を加えます。  
しめじ・エリンギも加え、醤油・塩を入れ味を整え火を止めます。
4. スパゲティーを1/3に折り、袋に記載している時間を湯がき、汁気を切り、3と合わせるとできあがりです。