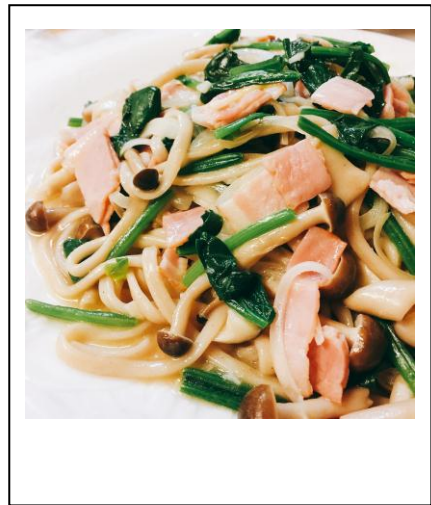


ほうれん草のペロンチーノ風 もちむぎ pasta

にんにくのパンチが効いて、ほうれん草もたっぷり。
もちむぎ麺は何とでも相性ばっちり！

《材料》 (2人分)

・もちむぎ麺	180 g
・ほうれん草	4 株
・しめじ	1/2 パック
・玉ねぎ	1/2 個
・ベーコン	80 g
・にんにく	1 かけ
・オリーブ油	大さじ 2
・バター	大さじ 1
・塩、こしょう	少々
・麺つゆ	適量



《作り方》

- ① 鍋にお湯を沸かし、もちむぎ麺をゆで、ゆであがったら流水で洗い水気を切る。
- ② ほうれん草は固めにゆで、水気を切り適当な大きさに切る。
- ③ フライパンにオリーブ油・みじん切りにしたにんにく・食べやすく切ったベーコンを入れ中火で炒め、香りが出たら千切りにした玉ねぎを入れる。しんなりしてきたら、ほぐしたしめじを加えて炒める。
- ④ 具材が炒まったら、麺つゆを加え、混ぜる。
- ⑤ ④にもちむぎ麺とほうれん草を入れ混ぜ合わせる。
- ⑥ 火を消してからバターを加え、塩・こしょうで味を調え出来上がり。

☆ポイント☆

- ・バターを加えることでコクがでます。(入れ過ぎに注意！)
- ・塩加減はベーコンにより異なるので、味見をしながら調整してください。