

# 美味!伊達な御馳走

## ～材料～



パスタ	160 グラム
しめじ	1/2 パック
舞茸	1/2 パック
エリンギ	2 本
なす	2 本
バター	20 グラム
醤油	大さじ 1
和風だしの素	小さじ 1
ごま油	大さじ 1
にんにく	1 かけ

【秋ナスときのこのバター醤油パスタ】

## ～作り方～

1

鍋に湯を沸かし、塩（分量外）を加え指定のゆで時間でパスタを茹でる。

2

きのこ類は石づきを取りほぐしておく。エリンギは 3mm 厚くらいに切る。なすを輪切りにする。にんにくをみじん切りにする。

3

パスタが茹で上がったからザルに移し、水気を切る。

4

フライパンにごま油、にんにくを入れ、香りが出たらなすときのこ類を炒める。

5

全体に火が通ったら、バター、醤油、和風だしの素、茹でたパスタを加えて混ぜ合わせる。

6

皿にパスタを盛り、具を盛り付けて出来上がり。

7

8