

きこい風スパゲティー の作り方



1. にんにくはみじんにする。

2. しめじは石突を取り洗い

子房に分けておく。

エリンギは3cmの薄切り。

3. フライパンにバターを溶かし

にんにくを入れて炒めたら

鶏肉を加え炒める。

4. キ/コ類を加えて炒め、

調味料を全て入れて混ぜ

炒める。

5. 味を調節しパセリを入れる。

6. 茹でた麺と混ぜ合わせたら

完成♪



～材料～（子ども2人分）

●バター…10g

●スパゲティー…100g

●鶏もも肉…50g

●しめじ…30g

●エリンギ…30g

●マッシュルーム缶(スライス)

…30g

●にんにく…2g

●パセリ…少々

(調味料)

○醤油…小さじ2

○チキンコンソメ…小さじ1

○食塩…小さじ1/2

Point! 具材を麺と合わせると味が薄くなってしまいがちなので具材は少し濃い目の

仕上がりにしてもいいかもしれません☆お好みの加減で仕上げてみてください!