

③夏ごぼうときのこのパスタ(2人分)

【材料】

パスタ	200g
ごぼう	2分の1本
しめじ	100g
パプリカ(赤・黄)	各4分の1個
玉ねぎ	2分の1個
大葉	2枚
オリーブオイル	適量
塩・コショウ	少々
めんつゆ	大さじ3

【作り方】

- 1、ごぼう、パプリカ、玉ねぎを薄切りにしておく。
- 2、パスタを茹でて、オリーブオイルを絡める。
(茹で汁をお玉1杯とっておく)
- 3、フライパンにオリーブオイルを入れ、野菜を炒め、塩・コショウで味付けをする。
- 4、茹で汁、めんつゆを入れてよく馴染ませ、さらにパスタを入れ絡ませる。
- 5、大葉の千切りをのせて、完成。