

しいたけの ペペロンチーノ

SHIITAKE

◎日向椎茸研究会◎



材料（2人分）

乾しいたけ（水戻し）	100g
そうめん	2束
オリーブ油	大さじ2
A { にんにく（すりおろし）	大さじ2
たかのつめ（輪切り）	適宜
しいたけのもどし汁	50ml
酒	50ml



作り方

- ①しいたけは食べやすい大きさにカットしておく。
 - ②そうめんは表示よりやや短めに茹でておく。
 - ③フライパンにAを入れて火をつける。
香りが立って来たら、①を炒める。
 - ④火が通ったら、②と共に、しいたけのもどし汁、酒も加えて軽く炒めて完成。
- ※そうめんは伸びやすいので、茹で、炒めの火入れの時間には注意してください。

