

# サーモンと舞茸の和風パスタ



## ★材料★

【4人前】

パスタ	200g
舞茸	1パック
サーモン	150g

## 調味料

オリーブオイル	大さじ 1
塩	少々
バター	10g
きざみのり	適量
青じそ	4枚
パスタのゆで汁	100cc
白だし	大さじ 3

## ★作り方★

- ① パスタを茹でておく
- ② 舞茸を食べやすい大きさにほぐす
- ③ サーモンを一口大に切る
- ④ オリーブオイルを熱したフライパンに入れ②③を入れ炒める
- ⑤ ④にゆで汁、白だし、パスタを加え全体にからめる
- ⑥ 塩で味を調え、仕上げにバターを加え火を止める
- ⑦ 器に盛り青じそ・きざみのりをトッピングして出来上がり



## 舞茸

香りが良く、シャキシャキとした歯ごたえが魅力!



## トラウトサーモン

子供に大人気!クセもないサーモン、夏はサラダに!

