

ツナときのこの和風パスタ

材料（1人分）

スパゲッティーニ 80 g、しいたけ（大）1枚、しめじ 1/3 パック、ツナ缶 35 g、だし汁 100 cc、日本酒 大さじ 1、濃い口醤油 小さじ 2、塩・コショウ 少々、無塩バター 5 g、きざみのり 適量、サラダ油 適量



作り方

- 1 沸騰した湯に塩（分量外）を入れ、スパゲッティーニをゆでる。
- 2 スパゲッティーニをゆでている間にソースを作る。フライパンにサラダ油をひき、しいたけとしめじを炒める。きのこがしんなりしてきたら、ツナを加え軽く炒める。ここにだし汁を入れて、軽く煮詰めて日本酒、塩・コショウで味付けをする。濃い口醤油をたらす。
- 3 ゆで上がったスパゲッティーニの湯を切り、フライパンに入れてソースとからめる。スパゲッティーニの味をみて、薄ければ塩で味をととのえる。火をとめてバターを加え、かき混ぜながら余熱で溶かす。
- 4 平皿に盛り付け、上にきざみのりを散らす。

料理のポイント

- 1 スパゲッティーニをゆでるときの塩は、水1リットルに対して10gが標準です（塩分濃度1%）。
- 2 スパゲッティーニのゆで時間は、袋に記載している標準ゆで時間より1分少なくする。
- 3 ソースを作る時の塩味は、やや薄めにしておきます。スパゲッティーニをからめてから本格的な味付けをします。