

## キノコの中華風スパゲティ



材 料 (2人分)	乾燥スパゲティ……………150g	醤油……………大さじ1
	シメジ……………1/2株	ごま油……………小さじ1
	エリンギ……………1本	塩……………少々
	エノキダケ……………1株	片栗粉……………小さじ1
	高砂の峰……………大さじ4	サラダ油……………適宜

- 作り方
- ①スパゲティは2ℓの水に大さじ1の塩を入れた熱湯で表示時間通りにゆでる。
  - ②シメジとエノキダケは根元を切り落としてほぐし、エリンギは繊維に沿って薄く切る。
  - ③フライパンに油を熱し、②のキノコ類を炒め、火が通ったら高砂の峰を入れる。
  - ④③が煮立ったら醤油を入れ、塩、胡椒で味を調え、ごま油を加えて水溶き片栗粉でとろみをつける。
  - ⑤①のスパゲティを皿に盛り、④をかける。

## ミートソース



材 料 (2人分)	合挽き肉……………150g	トマトジュース(100%)……………1缶(190g)
	玉ねぎ……………(小)1個	塩……………適宜
	ニンニク……………1かけ	高砂の峰……………大さじ3
	高砂の峰……………大さじ3	サラダ油……………適宜

- 作り方
- ①ニンニクと玉ねぎは、みじん切りにする。
  - ②フライパンに油をひき、ニンニクを炒める。
  - ③②にひき肉を入れて炒め、玉ねぎを加えてさらに炒める。
  - ④③に高砂の峰を加え、ぐつぐつ煮立ったらトマトジュースを入れる。
  - ⑤④が再び煮立ったら塩で味を調え、弱火にしてまぜながら2、3分煮詰める。