

## 人気献立レシピ

### きのこツナのおろしスパゲティ



#### 【材料】 4人分

- ・スパゲティ 400g
- ・大根おろし 500g
- ・ツナ 400g
- ・しめじ 80g
- ・えのき 60g
- ・濃口醤油 50g
- ・砂糖 16g
- ・米酢 7g
  
- ・オリーブオイル 適量
- ・刻みのり ひとつまみ

#### 【作り方】

- ①、大根はおろしておく。鍋にツナを油ごと入れ火をつけ、しめじ・えのきを入れてしんなりするまで炒める。
- ②、スパゲティを湯がき始める。
- ③、大根おろしを①に加え、すぐに濃口醤油、砂糖、米酢を加え加熱する。味見をし、味を整える。
- ④、スパゲティはアルデンテが好みなら、袋に表記されている湯がき時間より1分程度早めにあげて、水分を切る。\*保育園の給食では少し柔らかめにしています。
- ⑤、スパゲティに③をからめて皿に盛り、刻みのりを一つまみかけて出来上がり。

#### 【ポイント】

- ・スパゲティにからめるソースとは別に、③のソースは多めに作り、トッピングとしてたっぷりかけると更においしくなります。
- ・スライスマッシュルームなどのいろいろなきのこを入れてもおいしいですよ。

