

■レシピ

材料の分量は5人分とします

応募部門	ご当地部門		
レシピ名（30字以内）	和風パスタ		
使用する醤油の蔵元名・銘柄 ※複数可	蔵元名	種類	銘柄
	太田與八郎商店	濃口	イゲタヨ印松醤油
県内産の食材 (ご当地部門のみ)	食材名	油麩	

料理を作るうえでのワンポイント

材料も調理工程もあまり多くなく簡単に作れるレシピにしました。また和風パスタなのでこの時期でもあっさり食べられるような工夫をしました。

材料	分量	作り方
パスタ	500g	①油麩は食べやすい大きさに切った後、ぬるま湯に20分程漬けてよく水気を切っておく。
油麩	100g	
しめじ	100g	②パスタは、たっぷりのお湯で表記時間通りにゆでる。
まいたけ	100g	③しめじ、まいたけはほぐしておく。
オリーブオイル	大さじ3	④フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ、香りが立ったらキノコ類を入れて炒める。
にんにく	一片	
醤油	大さじ3	⑤そこに油麩を加えさっと炒め、分量の半分の醤油、みりんを加える。
みりん	大さじ2	⑥ゆであがったパスタを加えて和える。
小ねぎ	お好みで	⑦そこに残りの醤油を加えて和える。
大葉	お好みで	⑧皿に盛り、上に、お好みで、小ねぎ、大葉をのせる。



和風パスタ