



夏野菜を使ったピーナッツパスタ



調理時間

25分

出来上がり量

2人分

材料

- ・ パスタ：200g
- ・ 薄切りベーコン：40g
- ・ ズッキーニ：100g
- ・ エリンギ：50g
- ・ パプリカ：40g
- ・ 植物油：少々
- ・ にんにく（チューブ）：3g

【調味料】

- **ピーナッツペースト：大さじ2弱**
- ・ 濃口しょうゆ：大さじ1
- ・ 食塩：少々

※ピーナッツペーストは店舗のみ取り扱い

Step 1: ベーコンは2cm幅に、ズッキーニは3mm厚の輪切りに、エリンギとパプリカは食べやすい大きさに切る。

Step 2: 鍋にお湯を沸かし、パスタを袋の表記時間通り茹でる。

Step 3: フライパンを熱し、油、にんにくを入れ、ベーコンとズッキーニ、パプリカを炒める。更に、エリンギも入れて炒める。

Step 4: エリンギがしんなりしてきたら、茹でたパスタとしょうゆ、ピーナッツペーストを加えて炒め合わせる。
（ピーナッツペーストは少量のゆで汁で溶いておくとよい）

Step 5: 塩で味をととのえる。

