2026 年

Pint レシピ

食材提供

10/27(火)　きのこの旨だしパスタ

（材料）
中嶋屋本店
A
- 昆布砕片：５ｇ
- あご削り粉：２ｇ
- 本枯れ鰹削り粉：３ｇ

きのこ類：適量
パスタ：８０ｇ
オリーブ油：大さじ1
おろしにんにく：少々
塩昆布：少々
うすくち醤油：適量

① お茶パックに A を入れ、鍋に水から入れ、沸騰したら中火で５分煮出す。

② パスタは水に浸けておく（1 時間程度）。

③ フライパンに油を温め、きのこを入れ、塩を振って軽く炒める。

④ ①のだしをお玉１杯（１００ｍｌ）、パスタ、おろしにんにくを加え、混ぜながら茹でる。

⑤ 水分がある程度なくなったら、塩昆布と分量外の削り粉を更に足し味を見て、足りなければうすくち醤油で調える。