

# しめじ



しめじはメジャーなきので食卓にも頻繁にのぼる機会があります。食感も良く、クセもない味わいをしているため、様々な料理に利用されます。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは  
この商品!



## 鮭としめじのレモン醤油パスタ

調理時間  
15分

1人分  
608kcal

# 鮭としめじのレモン醤油パスタ

調理時間

15分

1人分

608cal

## 【材料/2人前】

日本製粉 オーマイ スパゲッティ1.5mm	200g
生鮭の切り身	2切れ
塩、こしょう	各少量
オリーブオイル	適量
しめじ	1パック
生しいたけ	3枚
なす	1本
水菜	100g
バター	大さじ1
しょう油	大さじ1と1/2
レモン汁	大さじ2~3

## 【作り方】

- ①鮭は一口大のそぎ切りにする。しめじは小房に分け、生しいたけは半分にそぎ切りにする。水菜はざく切りにする。なすは縦半分に切ってから斜め切りにする。
- ②たっぷりの湯に塩1%加えて、「日本製粉 オーマイ スパゲッティ1.5mm」を4分茹でる。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、鮭を両面焼く。焼き色がついたら、なす、しめじ、生しいたけを加えて炒め合わせる。
- ④③に②のスパゲッティ、茹で汁お玉1杯分を加えて混ぜ、水菜を加えて炒め合わせる。
- ⑤仕上げにバター、しょう油を加えて味を調べて皿に盛り、レモン汁をかけて頂く。