

イカと大葉の和風パスタ

●材料（1人前）

- ・イカ 100g
- ・大葉（青じそ） 10枚
- ・パスタ 100g
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・しめじ 1/2パック
- ・オリーブオイル 大匙1
（炒める用）オリーブオイル 大匙1
- ・たまごかけごはんのしょうゆ 大匙1
- ・バター 10g
- ・塩コショウ 少々
- ・ニンニク 半片



●手順

- ① 大葉5枚を千切りに、もう5枚をみじん切りにします。
- ② みじん切りの大葉にオリーブオイルとたまごかけごはんの醤油を混ぜ合わせる。
- ③ イカは適当なサイズに切り、ニンニクはみじん切りにし、玉ねぎは薄切り、しめじは石づきを切る。
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れニンニクを入れる。香りが出てきたら、イカを炒め、玉ねぎとしめじを追加して、塩コショウで味を整える。
- ⑤ 茹でたパスタを加え、バターと②を入れて混ぜる。
- ⑥ お皿に盛り付け、千切りの大葉をのせて出来上がり。