



奥州牛と野菜の和風パスタ

【材料】

奥州牛（もも、肩ロースなどの薄切り）・・・40g

タマギ・・・50g

きのこ類・・・40g

にんく・・・少々

オリーブオイルor サラ油・・・30cc

ハウレン草・・・適宜

パスタ・・・100g

だし汁（水 + ほんだしでもOK）・・・100cc

塩、胡椒（ブラックペッパー）、醤油・・・適宜

大根おろし・・・適宜

万能ねぎ・・・適宜

お好みで大葉、柚子胡椒

【作り方】

1. フライパンにオリーブオイルor サラダ油と大蒜のみじん切りを入れ、香りがでる程度まで温める（焦げないように）
2. 奥州牛を入れ、軽く炒めたら、玉葱のスライス、きのこを加えてしんなりするまで炒める。
3. しんなりしたらだし汁を加えて弱火で3分の2くらいまで煮詰める。
4. 煮詰まったら塩、胡椒を加え、ハウレン草も加える。5. パスタが茹で上がったなら、パスタを加え、醤油と少量のバターで味を整える。
6. 仕上げに大根おろし（お好みで刻み大葉やゆず胡椒混ぜても）を乗せ、万能ねぎを散らして完成。