

きのこたっぷり！あごだしの和風スパゲッティ(1人前約453kcal)



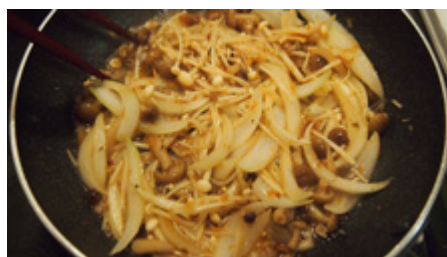
<材料(1人前)>

- スパゲッティ…1人前
- 玉ねぎ…1/4個
- ぶなしめじ…1/2パック
- えのき…1/2パック
- にんにく…お好みの量
- [だし取り職人](#)…1袋

<使用した商品>



【1】最初に玉ねぎを炒めます。火が通ってきたらにんにくをお好きなだけいれてください。また、炒めている間にスパゲッティを茹でておきます。



【2】にんにくの香りがたってきたら、しめじ、えのきを入れて火が通るまで炒めます。最後に「[だし取り職人](#)」と茹でたスパゲッティを加えてください。



【3】1～2分ほどよく混ぜて、海苔などをトッピングして出来上がりです。