参考原価 394.9 円

たっぷりきのこのクリームパスタ

きのこがたっぷり入ったクリームパスタです。

材料(1人分)	調理方法	切り方	重量	配合
スパゲッティ(ボイル)	ボイル		220 g	
○ クリーミーシャンピニオンソース			150 g	
生クリーム(動物性)			50 g	
玉ねぎ		スライス	30 g	
ベーコンブロック		拍子木切り	40 g	
○ 4種のきのこミックス(国産きのこ使用)			50 g	
ブロッコリー(冷凍)	ボイル	小房	40 g	
パルメザンチーズ			少々	
ブラックペッパー(粗挽き)			適宜	

作り方

①スパゲッティを規定時間ボイルする。

②玉ねぎ、ベーコンブロック、ブロッコリー(冷凍)、4種のきのこミックス(国産きのこ使用)を炒める。火が通ったら①を入れる。

③②にクリーミーシャンピニオンソースと生クリームを絡める。

④③を器に盛り、パルメザンチーズとブラックペッパー(粗挽き)をかける。

※メニュー名は参考例です。