



のぞみキッチン

NOZOMI KITCHEN



材料 (2人分)

スパゲッティ	200 g
鶏肉 (こま)	200 g
玉ねぎ	100 g
マッシュルーム (缶詰)	30 g
おろしにんにく	100cc
バター	炒め用
塩コショウ	適量
白ワイン	大さじ2
ポタージュスープの素	2人分
水	※規定量より少なめで
粉チーズ	仕上げ用

作り方

- ★を、にんにく、バターで炒め
ワインををひとふりします。
- ポタージュの素を、規定量より
濃い目に溶いて①に入れます。
- 塩コショウで味を整えます。
- 塩ゆでして器に盛りつけたパスタに
かけて、粉チーズをふりかけ完成。

すりおろしたじゃがいもを入れたり、新鮮な生のマッシュルームをつかってみるなど
いろいろアレンジしてみてください!

