

## ～エノキ茸 de ナポリタン♪～



### 【材料・分量 (1皿分(20センチ))】

- ・えのきたけ：1袋
- ・ベーコン：2枚
- ・玉ねぎ：半分(1/2個)
- ・卵：1個
- ・牛乳：大さじ3
- ・とろけるスライスチーズ：1枚
- ・粗挽き塩こしょう：少々
- ・鶏がらスープの素：少々
- ・バター：10g

### 【作り方】

- ①エノキをバラバラにほぐす
- ②ベーコンを1cm幅に、玉ねぎを薄く切る
- ③たまご、牛乳を合わせてよく混ぜてから、鶏がらスープの素と粗挽き塩こしょうで調味しておく
- ④バターで①と②を炒め、火が通ったらとろけるスライスチーズをちぎりながら入れてよく混ぜ溶かす
- ⑤火を弱めて③を流し入れて全体に絡ませる
- ⑥皿に盛って出来上がり

### 【料理時間】

約10分

### 【コメント】

パスタでは味わえないエノキの歯応えが最高です♪

③を調味しておくことで、後でバタバタしないですみます。

