

## ～ たっぴいきのこの白いミートソース ～

【調理時間】 20 分

### 【材 料】(2人分)

- ・ しいたけ 3個
- ・ まいたけ 1/4 株
- ・ エリンギ 1/2 本
- (きのこはあわせて 140g 目安。  
種類は何でもかまいません。  
好きなきのこで！)
- ・ 鶏ももひき肉 100g
- ・ タマネギ 40g
- ・ 生クリーム 100cc
- ・ カレー粉 少々
- ・ 油 大さじ 1/2
- ・ 塩・こしょう 少々
- ・ (ひき肉下味用)
- ・ 塩 小さじ 1/2 弱
- ・ パスタ 100g



### 【作り方】

- ① パスタ用のお湯をわかしておく。
- ② きのこは 2～3 mm幅にスライスしたあと細切りにし、さらにみじん切りにする (いためたときミンチと同じくらいの大きさになるように)
- ③ タマネギは細かいみじん切りにする
- ④ フライパンに油を熱し、③を加えて炒める。しんなりしてきたら、②を加えてさらに炒める
- ⑤ パスタを表示どおりにゆではじめる。
- ⑥ きのこに火が通ってきたら、フライパンの片側によせ、あいたスペースに鶏ももひき肉をいれ、塩・こしょう少々をふってほぐしながらいためる。
- ⑦ ひき肉に火が通ったら、④と混ぜ合わせながらいためる
- ⑧ 生クリームと、カレー粉ほんの少々 (あずき粒の半分くらいの量)、塩小さじ 1/2 弱を加えて、さっと全体を混ぜあわせる。ふつふつしてきたらソースのできあがり。
- ⑨ ゆであがったパスタを⑧のソースとからめてお皿に盛りつける。

### 【考案者のコメント】

きのこのおいしさがぎゅっとつまったミートソースが食べたいな、それならトマトを使わず、きのこを活かした白いミートソースにしたいな、と思ってつくりました。

かくし味のほんのちょっぴりのカレー粉で、炒めたきのこの香ばしさも引き立ち、しいたけが苦手なお子さんにもおいしく食べてもらえるかな、と思います。