

Spaghetti aux Champignons

きのこスパゲッティ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

きのこのソテーの材料

【A】

きのこのマリネ (大きいものはカット)	600~640g
エリンギ (1.5cm角にカット)	300g
きのこのマリネの液体 1缶分	160~200g
にんにくペースト	20g

【B】

セミドライマトダイスカット	120g
玉ねぎのソテー (生 160g)	80g
オリーブオイルEXV	40g



① 【A】エリンギをきのこのマリネの液体で炒め、他の材料と合わせる。

② 【B】生玉ねぎをオリーブオイルEXVで炒める。



③ ①とセミドライマトダイスカット、玉ねぎソテーを混ぜ合わせる。(総量約 1.2kg。使用しない分は冷

凍できます)

きのこスパゲッティ(2人分)

スパゲッティ	150g
きのこのソテー	100g
ベーコン ダイスカット	60g
野菜 ダイスカット (玉ねぎ、トマト、ピーマン、なすなど)	60g
グリーン/ブラックオリーブスライス	各 10g
生クリーム	80g
塩、コショウ、オリーブオイル EXV	少々

