

ツナとキノコのペッパークリームパスタ



1人分

スパゲッティ 1人分
ツナ 1/2缶
お好みのきのこ 50g
牛乳 100cc
白ワイン 50cc
コンソメ 小さじ1/2
水 50cc
香りソルト4種のペパーミックス 適量
バター 適量

- 1) パスタを表示時間の半分までゆでる。
- 2) お鍋にバターを熱し、たまねぎときのこを入れて炒め香りソルトペパーミックスを少々振る。
- 3) ツナ、牛乳、コンソメ、白ワイン、水を入れて煮立てたら途中までゆでたパスタを入れて残りの時間ゆでる。
- 4) 香りソルトを仕上げに入れて調味する。