

ゆず胡椒風味の豆乳パスタ



1人分

パスタ 70g
無調整豆乳 200cc
水 50cc
エリンギ、まいたけ等キノコ 30g
長ネギ 20g
ベーコン 10g
春菊 20g
ゆず胡椒 小さじ1
ウェイパー（鶏がらの素でも） 小さじ1/2
白だし 小さじ1

- 1) パスタを茹でる。若干かために茹で上げる。
- 2) 5mm幅に切ったベーコン、適当に切ったキノコ、斜め薄切りのネギ、ざく切りの春菊を炒める。
- 3) 豆乳と水を注ぎ、ウェイパーと白だしを入れて沸騰しないよう温める。
固めに茹でたパスタをいれ、好みのかたさまで煮込む。
- 4) ゆず胡椒を入れて完成。
味が薄ければ白だしを追加（塩コショウでもOK）