



## きのこことアンチョビのスパゲッティ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
モアベジタブル フリルアイス



## きのこことアンチョビのスパゲッティ

### [材料(2人分)]

フリルアイス(一口大にちぎる)	1/2袋
しめじ(小房にわける)	1/2パック
エリンギ(食べやすい大きさにさく)	1本
にんにく(みじん切り)	1/2片
アンチョビフィレ(みじん切り)	2枚
スパゲッティ	160g
赤唐辛子(輪切り)	1本
オリーブオイル	大さじ2
塩・胡椒	適量

### [作り方] 調理時間:約20分

1. スパゲッティは、塩(分量外:適量)を加えたたっぷりの湯で、商品の表示どおりに茹でる。
2. フライパンにオリーブオイルを入れ、強火でしめじ、エリンギを炒める。火が通りはじめたらにんにく、アンチョビ、赤唐辛子を入れて弱火にし炒め、香りが出てきたら火を止める。
3. 茹った1を2に入れ、塩、胡椒、茹で汁(分量外:大さじ2)を入れ、味を調える。
4. 火を止めて、フリルアイスを加えて軽くまぜ、器に盛る。



QUEEN'S ISETAN  
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
モアベジタブル フリルアイス

シャキシャキとした歯ざわり。  
フリルのような葉の形が特徴です。

レシピ提供元:JFEライフ株式会社  
発行:クイーンズ伊勢丹