



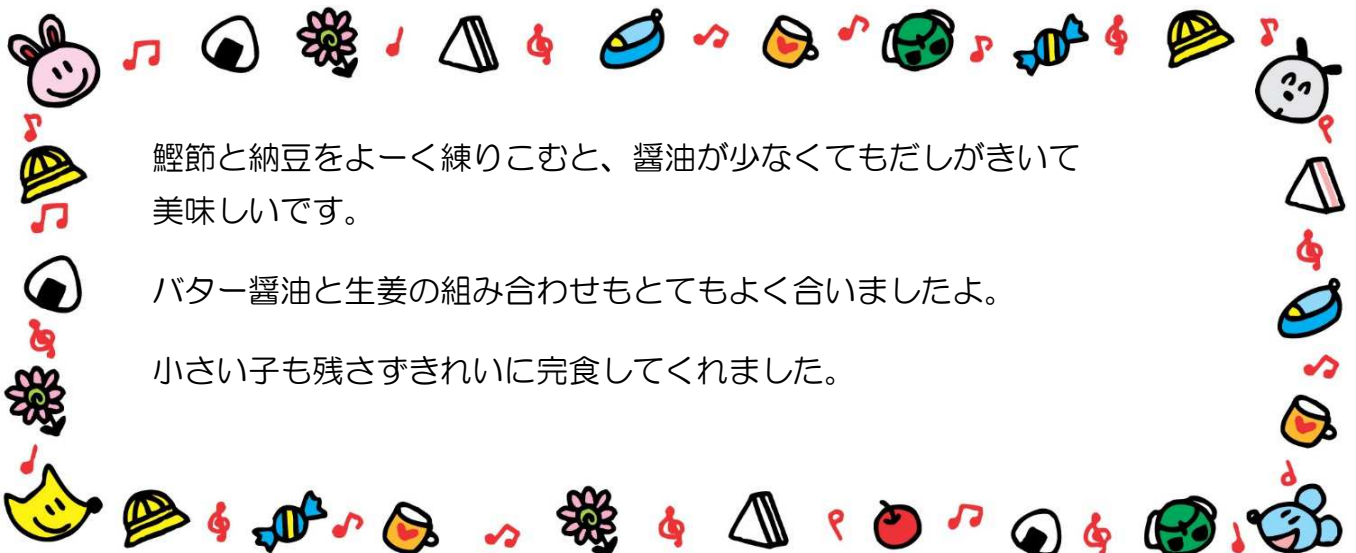
# 納豆スパゲティ

□ 材料	約4人前
スパゲティ	400g
ひき割り納豆	4個
削り節	20g
生しいたけ	1パック
ほうれん草	1束
バター	20g
おろし生姜	小さじ1
醤油	大さじ4
みりん	20cc
刻みのり	適量



## □ 作り方

- 【1】 ほうれん草は茹でてしっかり絞り、2cmに切る。
- 【2】 しいたけは半分に切ってスライスし、フライパンで炒める。
- 【3】 水分が出てきたら、醤油・バター・おろし生姜・みりんを加え煮立て火を止める
- 【4】 【3】に納豆とけずり節を良く練ったものと、ほうれん草を加える。
- 【5】 茹でたスパゲティを【4】に加え混ぜ合わせ、盛り付けて刻みのりをかける。



鰹節と納豆をよく練りこむと、醤油が少なくてもだしがきいて美味しいです。

バター醤油と生姜の組み合わせもとてもよく合いましたよ。

小さい子も残さずきれいに完食してくれました。