

# オクラの 和風ゆずこしょうパスタ

オクラのレシピ



## ゆずこしょうが香る上品な和風パスタ

### 材料 (2人分)

オクラ	10本
豚バラ肉	100g
エリンギ	2本
スパゲッティ	200g
サラダ油	大さじ1
スパゲッティのゆで汁	150cc
和風だしの素	小さじ1
ゆずこしょう	小さじ1
塩、コショウ	少々

### 下ごしらえ

オクラは塩(分量外)で板ずりをしておく。

### 作り方

- 1 オクラはヘタを切り落とし、横半分に切る。  
豚肉、エリンギは食べやすい大きさに切る。
- 2 塩適量(分量外)を加えたたっぷりの熱湯で、豚肉をさっとゆでてザルにあげる。同じ鍋でスパゲッティをかためにゆでる。
- 3 フライパンにサラダ油を熱してエリンギ、オクラ、下ゆでした豚肉を加えて炒める。
- 4 スパゲッティのゆで汁で和風だしの素とゆずこしょうを溶かしてから、フライパンに加える。
- 5 ゆで上がったパスタを加え、塩、コショウで味を調える。