

きのことトマトのスペゲッティ

【材料（4人分）】

- ・スペゲッティ 400g

- ★
- ・油 小さじ1
 - ・おろしにんにく 小さじ1/4
 - ・ベーコン（ハーフ） 2枚
 - ・たまねぎ 小さめ1個（140g）
 - ・赤ワイン 小さじ1
 - ・トマトペースト 大さじ3
 - ・ホールトマト 1/2缶（200g）
 - ・乾燥バジル 少々
 - ・ベーリーフ 1枚
 - ・さとう 小さじ1/2
 - ・塩 小さじ1/3
 - ・こしょう 少々



- ・油 小さじ1/3
- ・おろしにんにく 少々
- ・鶏むね肉 50g
- ・しめじ 1/3袋（30g）
- ・えのきたけ 1/3袋（30g）
- ・赤ワイン 小さじ2/3

【作り方】

1. スペゲッティを茹でる。
2. ベーコンは短冊切り、玉ねぎは薄切り、鶏肉は小さめに切る。しめじは石づきを切り落とし、食べやすい大きさにほぐす。えのきたけは、石づきを切り落としたら、1/3の長さに切り、ほぐす。
3. 鍋に★の油からたまねぎまでを入れ、炒める。たまねぎがしんなりしてきたら、赤ワインからこしょうまでを加えて煮込む。
4. フライパンに油をひき、おろしにんにくからえのきたけを炒め、赤ワインを加えてさらによく炒める。
5. 3に4の汁ごと加えて、よく煮込む。
6. 茹でたスペゲッティに5のソースをかける。