

1) 野菜の用意

- シメジ 株の元を切り離し軽く洗う。
- マッシュルーム 根元についている土を落とし、たて半分に切る。
- 玉ねぎ 皮をむいて楕形に切る。
- 小松菜 2～3cmに切る。
- ソーセージは2cm程度のななめ切り。

2) フライパンにサラダ油を入れて、1) の小松菜以外の材料を軽く炒める。水を入れ 次にスパゲッティを半分に折って入れる。

3) スパゲッティがくっつかないように菜箸などでよく混ぜておく。蓋をしてスパゲッティが食べられる固さになるまでそのままに。火は弱中火。

4) スパゲッティが食べられる固さになったら、牛乳を入れる。火を弱めてぐつぐつ沸騰しないように、水分が半分ぐらいになるまで煮る。

5) 最後に小松菜を入れてざっくり混ぜ火を止める。皿に移してからバターをのせる。食べるときに混ぜる。
お好みでチーズ、コショウをどうぞ。