



ケーブルテレビ
ジェイウェイ
JWAYでオンエア!



神保シェフが、
茨城県産の食材を使って
オリジナルのレシピを紹介!!

茨城県日立市出身

じんぼ
神保シェフと



いばらき

茨城をたべよう

SEASON 7



材料

スパゲッティ	150g	オリーブオイル	...	大さじ1
しめじ	30g	醤油	...	大さじ2
エリンギ	30g	塩	...	適量
しいたけ	60g	和風だしの素(顆粒)	...	小さじ1
ベーコン	60g	万能ネギ	...	適量
ニンニク	1片	大葉	...	3枚
無塩バター	30g	刻み海苔	...	適量



きのこの和風パスタ



作り方

- 1 しめじは手でほぐし、エリンギは縦に細くさいて、しいたけは包丁で石づきを取り薄くスライスする。中火のフライパンできのこをまとめて空炒りする。ベーコンは千切りにしておく。
- 2 きのこに焼き色が付いたらオリーブオイル・ニンニク・ベーコンを加え弱火で炒め、バターと醤油を半量ずつ入れて混ぜ合わせる。スパゲッティを茹でる湯(大さじ2杯半)と和風だしの素を加え2分間弱火で煮込む。
- 3 沸騰した湯に塩を少々入れ、スパゲッティを茹でたら②に入れる。万能ネギ・残りのバター・醤油を加えて中火で軽く炒め合わせる。
- 4 皿に盛り付け、大葉と刻み海苔をのせてオリーブオイルをかけたら完成!



JINBO
MINAMI AOYAMA
オーナーシェフ

じんぼ よしなが

神保 佳永

ご視聴はこちら



YouTube



ケーブル
テレビ

JWAYチャンネル

神保シェフと茨城をたべよう

検索



地上デジタル11ch

地域情報番組

「コミュニティワイド」で

絶賛放送中!!(更新月1回)

16:00~20:00~23:00~他

ケーブルテレビ **JWAY**

●ご加入・ご視聴へのお問合せ

☎ 0120-816-454

〒317-0073日立市幸町1-19-1(JR日立駅すぐ)〈営業時間〉9:00~18:00 土・日・祝も営業(年末年始を除く)