**きのこのクリームパスタ**

♪おいしいきのこと相性抜群のベーコンでクリームパスタを作りましょう♪

＜材料（2人分）＞

スパゲッティ 180g

ベーコン 2枚

たまねぎ 1/2個

きのこ 好きなだけ

バター 大さじ1

白ワイン 大さじ2

生クリーム 100ml

牛乳 50ml

塩 適量

こしょう 適量

＜調理手順＞

1. **具材を用意する。**  
   きのこ、ベーコンは食べやすい大きさに切る。玉ねぎは薄切りにしておく。
2. **具材を炒める。**  
   フライパンにバターを熱し、玉ねぎとベーコンを炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら、きのこを加えて炒め、塩とこしょうで軽く味付けする。
3. **クリームソースをつくる。**  
   少し火を強めて白ワインを入れ、アルコールを飛ばすように炒める。生クリームと牛乳を加え、弱火で煮詰める。
4. **パスタを茹でる。**  
   鍋に湯を沸かし、塩を少々入れてパスタを茹でる。
5. **具材と合わせる。**  
   炒めた具材にパスタを絡めるように合わせる。
6. **出来上がり！**