



버섯스파게티



<https://recipe.io.kr>

버섯스파게티

재료

- **주재료:** 스파게티 200g, 생표고버섯 4장, 만가닥 버섯 100g, 껍질콩 50g, 마늘 2쪽, 버터 약간 (5단계 참고)
- **양념:** 소금, 후추, 간장 1큰술, 맛술 1큰술, 올리브유, 치즈가루

조리방법

- **재료 손질:** 생표고버섯은 채 썰고, 만가닥 버섯은 살짝 데쳐 밑동을 자른다. 껍질콩도 살짝 데쳐서 어슷하게 썬다.
 - **마늘 및 버섯 볶기:** 마늘은 편으로 썰어 올리브유에 볶다가 향이 나면 손질한 버섯을 넣고 중불에서 볶는다.
 - **간 맞추기:** 버섯을 볶는 중에 간장 1큰술, 맛술 1큰술, 소금, 후추를 뿌려 간을 맞춘다.
 - **면과 껍질콩 볶기:** 껍질콩을 넣고 삶아둔 스파게티를 마저 넣어 어우러지게 볶은 뒤 다시 한번 간을 맞춘다.
 - **완성:** 버터를 조금 얹어 풍미를 낸 다음 치즈가루를 뿌려 접시에 담는다.
-

Mushroom Spaghetti (Beoseot-seupageti)

Ingredients

- **Main:** 200g Spaghetti, 4 Fresh shiitake mushrooms, 100g Buna-shimeji mushrooms, 50g Green beans, 2 Cloves garlic, A little butter
- **Seasoning:** Salt, Pepper, 1 tbsp Soy sauce, 1 tbsp Mirin, Olive oil, Cheese powder

Instructions

- **Prep Ingredients:** Julienne shiitake mushrooms. Blanch buna-shimeji mushrooms briefly and trim roots. Blanch green beans briefly and slice diagonally.
- **Sauté Garlic & Mushrooms:** Slice garlic thinly and sauté in olive oil. When aromatic, add the mushrooms and stir-fry over medium heat.
- **Season:** Season with 1 tbsp soy sauce, 1 tbsp mirin, salt, and pepper.

- **Toss with Pasta:** Add green beans and the spaghetti, stir-fry everything together harmoniously, and adjust seasoning once more.
 - **Finish:** Add a bit of butter for rich flavor, sprinkle with cheese powder, and plate.
-

蘑菇義大利麵

材料

- **主料：** 義大利麵 200g, 鮮香菇 4朵, 鴻喜菇 100g, 四季豆 50g, 蒜頭 2瓣, 少許奶油
- **調料：** 鹽, 胡椒, 醬油 1大勺, 味醂 1大勺, 橄欖油, 起司粉

烹調步驟

- **準備食材：** 鮮香菇切絲；鴻喜菇稍微汆燙後切除根部；四季豆稍微汆燙後斜切。
 - **炒香蒜與蘑菇：** 蒜頭切片用橄欖油翻炒，出香味後加入菇類以中火拌炒。
 - **調味：** 加入 1 大勺醬油、1 大勺味醂、鹽與胡椒調味。
 - **拌炒麵條：** 加入四季豆與煮好的義大利麵一起翻炒均勻，再調整一次鹹度。
 - **完成：** 放上一小塊奶油增添風味，撒上起司粉即可盛盤。
-

蘑菇意面

材料

- **主料：** 意面 200g, 鮮香菇 4朵, 蟹味菇 100g, 四季豆 50g, 蒜 2瓣, 少量黃油
- **調料：** 鹽, 胡椒, 醬油 1大勺, 味醂 1大勺, 橄欖油, 奶酪粉

烹调步骤

- **准备食材：** 鲜香菇切丝；蟹味菇稍微焯水后切除根部；四季豆稍微焯水后斜切。
 - **炒香蒜与蘑菇：** 蒜切片用橄榄油翻炒，出香味后加入蘑菇中火翻炒。
 - **调味：** 加入 1 大勺酱油、1 大勺味醂、盐和胡椒调味。
 - **拌炒面条：** 加入四季豆和煮好的意面一起翻炒均匀，再次调整咸淡。
 - **完成：** 放上一小块黄油增添风味，撒上奶酪粉即可装盘。
-

きのこのスパゲッティ（バソッスパゲッティ）

材料

- **主材料：** スパゲッティ 200g, 生しいたけ 4枚, ぶなしめじ 100g, さやいんげん 50g, にんにく 2片, バター少々
- **調味料：** 塩, 胡椒, 醤油 大さじ1, 味醂 大さじ1, オリーブオイル, 粉チーズ

作り方

- **下準備：** 生しいたけは千切りにし、ぶなしめじは軽く茹でて石づきを切る。さやいんげんも軽く茹でて斜め切りにする。
 - **にんにくときのこを炒める：** にんにくを薄切りにしてオリーブオイルで炒め、香りが出たらきのこを加えて中火で炒める。
 - **味付け：** 醤油大さじ1、味醂大さじ1、塩、胡椒を振って味を調える。
 - **麺と合わせる：** さやいんげんを加え、スパゲッティも加えてよく絡めながら炒め、もう一度味を調える。
 - **仕上げ：** バターを少しのせて風味を出し、粉チーズを振って皿に盛る。
-

Pilz-Spaghetti (Beoseot-seupageti)

Zutaten

- **Hauptzutat:** 200g Spaghetti, 4 frische Shiitake-Pilze, 100g Braune Beech-Pilze (Shimeji), 50g grüne Bohnen, 2 cloves Knoblauch, etwas Butter
- **Würzung:** Salz, Pfeffer, 1 EL Sojasauce, 1 EL Mirin, Olivenöl, Käsepulver

Zubereitung

- **Zubereitung:** Shiitake-Pilze in Streifen schneiden; Shimeji-Pilze kurz blanchieren und die Stielenden abschneiden; grüne Bohnen kurz blanchieren und schräg schneiden.
 - **Knoblauch & Pilze anbraten:** Knoblauch in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Wenn es duftet, die Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten.
 - **Würzen:** Mit 1 EL Sojasauce, 1 EL Mirin, Salz und Pfeffer würzen.
 - **Vermengen:** Grüne Bohnen und gekochte Spaghetti dazugeben, gut vermengen und nochmals abschmecken.
 - **Fertigstellen:** Etwas Butter für den Geschmack hinzugeben, mit Käsepulver bestreuen und auf einem Teller anrichten.
-

Spaghetti aux champignons (Beoseot-seupageti)

Ingrédients

- **Base:** 200g Spaghetti, 4 Champignons shiitake frais, 100g Champignons Shimeji, 50g Haricots verts, 2 gousses d'ail, Un peu de beurre
- **Assaisonnement:** Sel, Poivre, 1 c.à.s Sauce soja, 1 c.à.s Mirin, Huile d'olive, Fromage râpé

Préparation

- **Préparer les ingrédients:** Émincez les shiitakes. Blanchissez brièvement les Shimeji et coupez les pieds. Blanchissez brièvement les haricots verts et coupez-les en biais.
- **Sauter l'ail et les champignons:** Émincez l'ail, faites-le sauter dans l'huile d'olive, puis ajoutez les champignons et faites cuire à feu moyen.
- **Assaisonner:** Ajoutez 1 c.à.s de sauce soja, 1 c.à.s de mirin, du sel et du poivre.
- **Mélanger:** Ajoutez les haricots verts et les spaghetti, mélangez bien et

rectifiez l'assaisonnement.

- **Finition:** Ajoutez un peu de beurre pour donner du goût, saupoudrez de fromage râpé et servez.

Espaguetis con champiñones (Beoseot-seupageti)

Ingredientes

- **Principal:** 200g Espaguetis, 4 Setas shiitake frescas, 100g Champiñones Shimeji, 50g Judías verdes, 2 dientes de ajo, Un poco de mantequilla
- **Sazón:** Sal, Pimienta, 1 cda Salsa de soja, 1 cda Mirin, Aceite de oliva, Queso en polvo

Preparación

- **Preparar ingredientes:** Corte las setas shiitake en juliana. Blanquee brevemente los shimeji y corte los tallos. Blanquee brevemente las judías verdes y corte en diagonal.
- **Saltear ajo y champiñones:** Corte el ajo en láminas y dórelo en aceite de oliva; cuando esté aromático, agregue los champiñones y saltee a fuego medio.
- **Sazonar:** Sazone con 1 cda de salsa de soja, 1 cda de mirin, sal y pimienta.
- **Mezclar con pasta:** Añada las judías verdes y los espaguetis cocidos, saltee para integrar y ajuste la sazón de nuevo.
- **Finalizar:** Agregue un poco de mantequilla para dar sabor, espolvoree queso en polvo y sirva.

Спагетти с грибами (Пэсот-супагети)

Ингредиенты

- **Основное:** 200g Спагетти, 4 Свежие шиитакэ, 100g Грибы шимеджи, 50g Зеленая фасоль, 2 зубчика Чеснок, Немного сливочного масла
- **Приправа:** Соль, Перец, 1 ст.л. Соевый соус, 1 ст.л. Мирин, Оливковое масло, Тертый сыр

Приготовление

- **Подготовка ингредиентов:** Нарезать шиитаке соломкой. Грибы шамеджи слегка бланшировать и срезать основания. Зеленую фасоль также слегка бланшировать и нарезать наискосок.
- **Обжарка чеснока и грибов:** Тонко нарезать чеснок, обжарить в оливковом масле до аромата, затем добавить грибы и обжаривать на среднем огне.
- **Приправление:** Добавить 1 ст.л. соевого соуса, 1 ст.л. мирина, соль и перец по вкусу.
- **Соединение с макаронами:** Добавить зеленую фасоль и сваренные спагетти, хорошо перемешать и обжарить, после чего еще раз проверить на соль.
- **Завершение:** Положить кусочек сливочного масла для аромата, посыпать тертым сыром и выложить на тарелку.

