

作ってみよう！ 家で簡単ひるごはん

料理名 小松菜のペペロンチーノ



材料 2人分

スパゲティ	140 g
こまつな	2 株
ベーコン	1 枚
にんにく	1 かけ
オリーブ油	大さじ 1
塩	少々
こしょう	少々
濃口しょうゆ	小さじ 1
とうがらし	少々

作り方

- 1、小松菜は3 cmに切る。ベーコンは1 cm幅に切る。にんにくはみじん切りにする。
- 2、フライパンに油を入れてにんにくを炒めて香りを出し、ベーコンを炒める。小松菜を炒める。
- 3、スパゲティを表示通りにゆでる。
- 4、ゆでたスパゲティをザルにあげて、2、のフライパンに入れて混ぜる。調味料を入れて味を整える。

材料は2人分です。



一口メモ

小松菜が多いように見えますが、火を通すとかさが減り、量を食べることができます。スープを組み合わせると食べやすくなります。スープにも野菜をたくさん入れるといいですよ。