

りゅうちゃんの

まーせんキッチン⁸

ナポリタン

材料 (3~4人分)

- | | |
|---------------|----------------|
| スパゲティー ……220g | オリーブオイル②…大さじ2 |
| オリーブオイル①…大さじ1 | ケチャップ ……150g |
| 玉ネギ ……大1/2個 | ウスターソース ……小さじ2 |
| ピーマン ……1個 | 粉チーズ ……適量 |
| ベーコン ……3枚 | |



レシピ考案

がなは りえこ先生
(松本料理学院 主任教師)

作り方

- 1 お湯を沸かし、塩を加えてスパゲティーをゆでる(表示より1分ほど長めにゆでる)。湯切りしたあとのスパゲティーにオリーブオイル①を混ぜ合わせておく。
- 2 玉ネギ、ピーマンはたてに干し切りにする。
- 3 ベーコンは1cmはばに切る。
- 4 フライパンにオリーブオイル②を温め、玉ネギとベーコンを入れてすき通るまでいためる。
- 5 次にピーマンを加えてざっといため、ケチャップとウスターソースを混ぜ合わせる。
- 6 スパゲティーを加えて混ぜ合わせ、器に盛りつける。(好みで粉チーズをふる)



第585回新報料理講習会
夏休み子どもクッキングより

(第2・4週掲載)