

アスパラとベーコンの スパゲッティ



<材料>1人前

- シューシーあすぱら 一袋
- ベーコン 一袋
- スパゲッティ 100g
- 塩 適量
- 胡椒 適量

※材料はあくまでも目安なので、各ご家庭で調節してください。

- ①一口大に切ったアスパラを沸騰したお湯の中に入れ 1~2 分下茹でします。
- ②ベーコンを 1 cm 間隔で切っておきます。
- ③沸騰したお湯でパスタを 80~100 g (目安) を茹でます。※

- ④フライパンが温まってきたらオリーブオイルを入れます。
オリーブオイルが温まったら、アスパラ・ベーコン・スパゲッティをフライパンで炒めます。

- ⑤塩・胡椒で味を調えれば出来上がりです。
お好みで鰹節を最後にかけてもおいしいです。