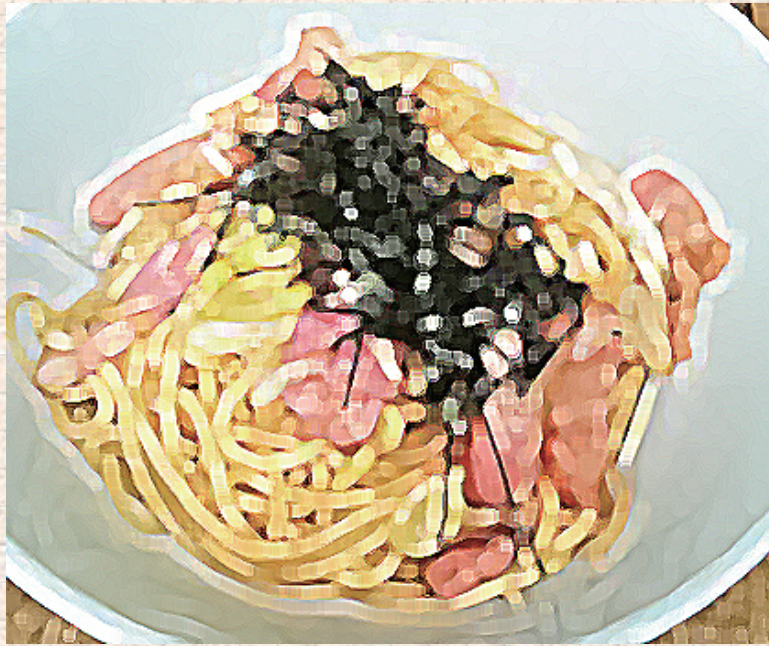


矢切ねぎとベーコンのスパゲッティ



材料 (2人分)

- 矢切ねぎの白い部分 2 本分
- ベーコン 5 枚
- セロリ 1 本
- スパゲッティ (細めのもの) 160g
- 顆粒スープの素 小さじ 1
- 塩 少々
- サラダ油 大さじ 2
- 胡椒 少々
- 醤油 小さじ 1

手順

- ① ベーコンは長さを半分に切って積み、6 ミリ幅に切っています。矢切ねぎは 5 ～ 6 センチの長さに切ってから縦に刻みを入れて開き、7 ミリ幅くらいに切っていきます。セロリは筋を取って、矢切ねぎとほぼ同じ程度の大きさに切ります。
- ② スパゲッティは塩小さじ 2 を加えた 2 リットルくらいの熱湯で袋の記載どおりに茹で、ザルに上げて水をきります。
- ③ スパゲッティを茹でている間にフライパンに油大さじ 2 を熱し、ベーコン、セロリ、矢切ねぎを炒め、油がなじんだら②のスパゲッティを入れてざっと混ぜ合わせます。塩、胡椒各少々、スープの素、しょうゆ小さじ 1 をふり入れ、ひと通りかき混ぜれば完成です。



カネキ近藤農園

TEL / FAX 047-360-0245

URL <https://www.yakirinegi.com>

Copyright(C) カネキ近藤農園 All Rights Reserved.