



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



我が家の秘伝レシピ教えちゃいます ~キッチンスマイルスタッフ版

きのこベーコンのクリームパスタ



一人あたりのエネルギー 845kcal	食塩相当量 3.8g	調理時間 約10分
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

■材料 (1人分)

スパゲッティ	100g
ぶなしめじ	1パック
ベーコン	50g
玉ねぎ	1/4個
牛乳	200ml
薄力粉	大さじ2
A	
コンソメ(顆粒)	小さじ1
バター	10g
塩・こしょう	少々
塩	少々
粉チーズ	お好みで

■作り方

- ①ぶなしめじは小房に分け、玉ねぎは薄切りに、ベーコンは1cm幅に切る
- ②耐熱ボウルに牛乳、ふるった薄力粉を入れ混ぜ、ふんわりとラップをし、500Wの電子レンジで3分程度加熱したら取り出し、手早く泡だて器で混ぜる
- ③②にAを入れ混ぜ合わせ、①の材料を加えラップをし、500Wの電子レンジで2分30秒程度加熱する
- ④沸騰したお湯に塩を入れ、スパゲッティを表記通りに茹で、お湯を切る
- ⑤④に③を絡め皿に盛り、お好みで粉チーズをかける

cooking memo