



菜の花とベーコンの 和風春パスタ

鮮やかな緑とほろ苦さ～菜の花レシピ②

菜の花とベーコンの和風春パスタ

材 料 (2人分)

菜の花…………… 1/2束
ベーコン…………… 40g
えのきだけ…………… 1/2袋
スパゲティ…………… 2束
にんにくチューブ…………… 2cm
塩・黒こしょう ……各適量
オリーブオイル…………… 小さじ2
★しょうゆ…………… 大さじ1
★だしパック(中身)…………… 小さじ1/4
※まるものだしパック使用
★スパゲティの茹で汁…………… 大さじ3

- 1 菜の花は塩を入れて下茹でして水にさらし水気を絞り4cmに切る。
ベーコンは食べやすい大きさに切り、えのきだけも4cmに切る。
- 2 鍋にお湯を沸かして塩を入れ、スパゲティを茹でる。
- 3 フライパンに油とにんにくを入れて熱し、香りが立ったらベーコンを加えて炒める。
- 4 焼色がついたらえのきだけを入れて炒め、菜の花を入れてサッと炒めて、2と★を加えてからめる。
- 5 皿に盛り、黒こしょうをふってできあがり♪

コツ・ポイント

- 菜の花は下茹でして後から加えると、食感も味わえます。
- しっかりパスタに★を吸わせることで一体感のある味わいになります。
- パスタは塩を入れた茹で汁が、味つけのポイントになります。