

簡単でおいしい！小松菜のクリームパスタ





【材料：2人分】



- 細めんパスタ 200g (お湯 2ℓ、塩 大さじ1)
- 小松菜 1袋 (200g)
- ベーコン 40g ●ニンニク 1片 ●タマネギ 中1/2個 (100g) ●サラダ油 大さじ1
- 白だし 大さじ3 ●生クリーム 60cc
- コショウ 少々

※白だしは吸い物で1:9濃縮タイプを使用。



【作り方】

1. 小松菜は茎を水に浸けて、吸水させる。

2. ニンニク、タマネギをスライスして、ベーコンを一口大に切る。

3. 小松菜を一口大に切って、茎と葉に分けておく。

4. フライパンにサラダ油を引き、ニンニク、タマネギ、ベーコンを炒める。

5. 鍋にお湯を沸かして、塩を入れて、パスタを茹でる。タイマーを表示時間の1分前にセットする。

6. 小松菜もパスタと一緒に茹でる。パスタの表示時間の2分前に小松菜を入れる。まず、茎を入れて、30秒たってから、葉も入れる。表示時間1分前に両方ともザルに上げる。



7. パスタと小松菜をフライパンに加えて、白だしを入れて混ぜ、生クリームとコショウを加えたらできあがり。
