

つくってみませんか？

春キャベツならなおおいしい♪



<キャベツ入りナポリタン>

材料(4人分)

スパゲッティ	…	200g
ゆで塩	…	湯2ℓなら塩20g
ベーコン(短冊)	…	50g
ウインナー(斜め切り)	…	80g
たまねぎ(スライス)	…	180g
にんじん(千切り)	…	50g
マッシュルーム	…	50g
キャベツ	…	150g
オリーブオイル	…	小さじ2
○ケチャップ	…	100g
○トマトソース	…	40g
○コンソメ	…	2.5g
○さとう	…	小さじ1/3
○食塩	…	少々
○黒こしょう	…	少々

作り方

- ① オリーブオイルでベーコン、ウインナー、たまねぎ、にんじんを炒める
- ② たまねぎがしんなりしたら、マッシュルーム、○の調味料を入れて煮こむ
- ③ 別の鍋に湯を沸かし、塩を入れてスパゲッティをゆでる。ゆで上げる少し前にキャベツを入れて、色が変わったならざるにあげる。
- ④ ②のソースの中に③のスパゲッティを入れて、炒め合わせてできあがり♪

