

## 料理名

## ベーコンとほうれん草のクリームパスタ



2人分

調理時間 約20分

## 作り方

1. パスタはあらかじめ茹でておく。
2. ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎはスライスして、ほうれん草は4cm程度に切る。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ、ベーコンを炒める。
4. 玉ねぎを加えてしんなりするまで炒め、ほうれん草を加え軽く炒める。
5. 「ホワイトソース」と湯又は温めた牛乳を加えてよく混ぜる。煮立ったら塩・こしょうで味をととのえ、パスタを入れてからめる。

## 材料

パスタ（乾）	160g
スライスベーコン	60g
玉ねぎ	1/4個
ほうれん草	60g
ホワイトソース	150g
湯又は温めた牛乳	150ml
塩・こしょう	2g（小さじ1/3）
オリーブオイル	10ml

※ 春キャベツやグリーンアスパラガスなど季節の野菜を加えると、より一層おいしく召し上がれます。