

鰹と昆布が香ばしい！白だしのナポリタン(1人前約555kcal)



<材料(1人前)>

- スパゲティ……1人分
- 玉ねぎ……1/2個
- ピーマン……2個
- ベーコン……1パック
- にんにく……少々
- あらびき胡椒……少々
- ケチャップ……大さじ3程度

- 白だし……大さじ1

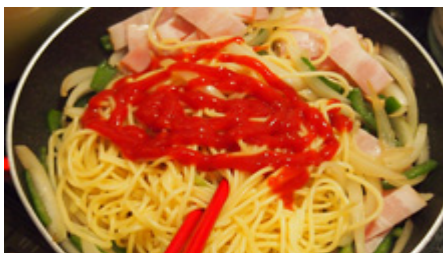
<使用した商品>



【1】まず具材を適当な大きさに切り、玉ねぎから炒めていきます。玉ねぎがあめ色になり始めたらピーマン、にんにくを加えます。



【2】ベーコンと「白だし」大さじ1を加え、混ぜながら5分ほどよく炒めます。



【3】胡椒とケチャップを好きなだけかけて、全体と絡まるようにしっかり混ぜたら完成です。粉チーズなどをトッピングしてもおいしいですよ。