

★ユーザー様ご提供レシピ★和風ペペロンチーノ(1人前約676kcal)



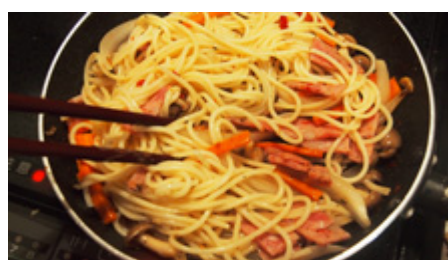
<材料(1人前)>

- スパゲティ…1人分
- にんじん…1/2本
- 玉ねぎ…1/2玉
- ベーコン…25g
- ぶなしめじ…1パック
- にんにく…少々
- オリーブ油…大さじ1/2程度
- にんにく…少々
- 卵・水菜…お好みで
- [だし取り職人](#)…1袋

<使用した商品>



【1】オリーブ油をフライパンに引き、にんにくを炒めます。香りが立ってきたら食べやすい大きさに切った野菜を入れ、火が通るまでしっかり炒めます。



【2】パスタを入れ、「[だし取り職人](#)」の中味を加えて2分ほどよく混ぜます。ピリ辛にしたい場合はお好みで鷹の爪を入れてください。



【3】お皿に盛りつけて完成です。入り卵やほうれん草、水菜などをお好みでつけてもおいしく召し上がれます。