

はたけなかを
もっと美味しく食べるレシピ



「きそば」

を使って

蕎麦とトマトの新しい発見！
トマトソースがくせになる意外な美味しさ。

イタリアン蕎麦

材料(2人前)

- ◆ きそば……………200g
- ◆ トマト……………大1個
- ◆ ベーコン……………5枚
- ◆ にんにく……………ひと片
- ◆ めんつゆ……………適宜
- ◆ オリーブオイル……………適宜
- ◆ イタリアンパセリ……………適宜

作り方

- 1 フライパンを熱しオリーブオイルを入れ、スライスしたガーリックを炒めます。
- 2 食べやすい大きさに切ったベーコンとざく切りにしたトマトを加えさらに炒めます。
- 3 2の水気がなくなるまで炒めたらトマトソースの完成です。
- 4 蕎麦を茹で上げ手早く冷水で洗い、水を切り器に盛り付けたら、ソースをかけます。めんつゆを注ぎ入れイタリアンパセリをのせて出来上がりです。

トマトソースは冷蔵庫で冷やし味を落ち着かせておくとより美味しく召し上がれます。

Point

ゆかちゃん

