

# \* ロメインレタスの \* ベーコンパスタ \*



材料 2人分

スペゲティ	160g	コンソメ	小さじ1弱
水	40g	おろしにんにく	小さじ1
塩	小さじ4		
ベーコン	20g		
ロメインレタス	120g		
オリーブオイル	大さじ4弱		

作り方

- ①ロメインレタスは洗って、2cm幅に切る。
- ②ベーコンは1cm幅に切る。
- ③お湯を沸かし、塩小さじ4を入れ、スペゲティを袋の表示より1分短く茹でる。茹で汁は大さじ4とておく。
- ④フライパンにオリーブオイル大さじ4、ベーコンを入れ炒め、こんがりしてたら、おろしにんにく、①、③、コンソメを入れ盛りつける。