

## ベーコンときのこのスープスパゲッティ



### ■材 料(1人前)

●スパゲッティ:100g ●オリーブ油:18g (大さじ1と1/3) ●「 Pastaベース」:25g (大さじ1と2/5) ●水:225cc ●バター 5g~10g ●ベーコン:30g(2枚) ●マッシュルーム:2ヶ ●しめじ:50g(1/2パック) ●ホーレン草(葉のみ):20g ●玉葱:30g ●黒胡椒(荒挽き):少々 ●おろしニンニク:4g

### ■作り方

1. スパゲッティをゆで、オリーブ油をからませる。
2. ホーレン草はパスタのゆで汁の中に30秒程つけ込む。
3. あらかじめ「 Pastaベース」と水を混ぜておく。Pastaベース25g(大さじ1と2/5)+水225cc
4. フライパンにオリーブ油を入れ、玉葱・ベーコン・マッシュルーム・しめじを炒め、最後にスパゲッティを入れ炒め合わせる。
5. そこへ3.とおろしニンニク、ほうれん草のゆがいたもの、バターを加えて煮上げ、器に盛り最後に黒胡椒少々をふりかける。



フーチャンの



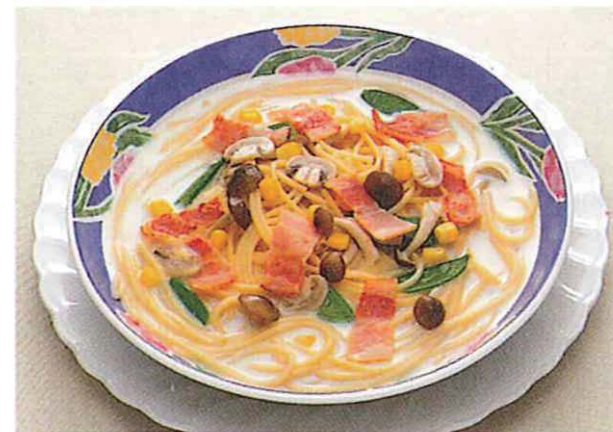
パスタを生かす味の魔術師。  
絶妙の味をご賞味下さい。

お料理メモ

**PEPERONCINI  
NAPOLITAIN  
SEAFOOD  
SOUP SPAGHETTI  
ETC.**

製造元：木戸食品合資会社  
兵庫県明石市西新町1丁目17番5号  
TEL.078-927-5505

## ベーコンとコーンのミルクスープスパゲッティ



### ■材 料(1人前)

●スパゲッティ:100g ●オリーブ油:18g (大さじ1と1/3) ●「 Pastaベース」:27g (大さじ1と1/2) ●水:110g(1/2カップ強) ●牛乳 110g(1/2カップ強) ●バター:5g~10g ●ベーコン:30g(2枚) ●マッシュルーム:2ヶ ●しめじ:50g(1/2パック) ●さやえんどう 12枚 ●コーン(ホール):40g(粒のみ) ●玉葱 :30g ●黒胡椒(荒挽き):少々

### ■作り方

1. スパゲッティをゆで、オリーブ油をからませる。
2. あらかじめ「 Pastaベース」と牛乳と水を混ぜておく。Pastaベース27g(大さじ1と1/2)+牛乳1/2カップ強+水1/2カップ強。
3. フライパンにオリーブ油を入れ、ベーコン・マッシュルーム・しめじ・玉葱を入れて炒め、スパゲッティとさやえんどう・コーンを加え炒め合わせる。
4. 次に、3.に2.とバターを加えて煮上げ、器に盛り黒胡椒を少々ふりかける。出来上がりに生クリームを少し加えると美味しく仕上がります。

注)コーンの缶詰が有塩の場合は、  
「 Pastaベース」を控え目にご使用下さい。

## ペペロンチーノ



### ■材 料(1人前)

●スパゲッティ:100g ●オリーブ油:18g (大さじ1と1/3) ●『 Pastaベース』:14g (大さじ2/3強) ●ニンニク:1かけ ●赤唐辛子:少々

### ■作り方

1. スパゲッティをゆで、オリーブ油をからませる。
2. フライパンにオリーブ油とうす切りにしたニンニクを入れ弱火にかける。ニンニクがうすく色づいてきたら火からおろし、赤唐辛子を加えそのまま余熱でカリッとさせる。
3. 次にスパゲッティを加えて炒め合わせ、『 Pastaベース』14g (大さじ2/3強)を加え、スパゲッティをカリッとさせる。器に盛ってアツアツをいただく。

## 青じそとツナのスパゲッティ

### ■材 料(1人前)

●スパゲッティ:100g ●オリーブ油:18g (大さじ1と1/3) ●『 Pastaベース』:18g (大さじ1) ●ツナ:45g ●青じそ:3枚

青じそは、千切りにして最後にトッピングする。

注)ツナが有塩の場合は、『 Pastaベース』を控え目に使用下さい。

## シーフードスパゲッティ



### ■材 料(1人前)

●スパゲッティ:100g ●オリーブ油:18g (大さじ1と1/3) ●バター:10g~20g ●『 Pastaベース』:18g (大さじ1) ●シーフードミックス (エビ、ホタテ、イカ、あさり):180g ●アスパラガス(グリーン):1本~2本

### ■作り方

1. スパゲッティをゆで、オリーブ油をからませる。
2. ゆであがる1分前にグリーンアスパラガスも入れ、ゆでる。
3. フライパンにオリーブ油を入れ、シーフードミックスを炒める。
4. そこへスパゲッティを加え、『 Pastaベース』18g (大さじ1)、バターを入れ炒め合わせる。最後にグリーンアスパラガスも加えて、軽く炒め合わせ、器に盛る。

## スパゲッティバジリコ

### ■材 料(1人前)

●スパゲッティ:100g ●オリーブ油:18g (大さじ1と1/3) ●『 Pastaベース』:18g (大さじ1) ●おろしニンニク:4g ●バジル(生):10gまたはバジル(乾燥):1g  
お好みにより粉チーズ(パルメザン)、松の実を加えるとより美味しく仕上がります。

## ナポリタン



### ■材 料(1人前)

●スパゲッティ:100g ●オリーブ油:18g (大さじ1と1/3) ●『 Pastaベース』:12g (大さじ2/3) ●ケチャップ:20g ●レモン果汁:少々 ●玉葱:30g ●ハム(またはウィンナー):30g ●黄ピーマン:1/8コ ●ピーマン:1/2コ (またはさやえんどう4~5枚)

### ■作り方

1. スパゲッティをゆで、オリーブ油をからませる。
2. フライパンにオリーブ油を入れ、玉葱・ハム・黄ピーマン・ピーマンを炒める。
3. そこへスパゲッティと『 Pastaベース』12g (大さじ2/3)、ケチャップを加えて手早く炒め合わせてレモン果汁を少々加えて器に盛る。お好みにより粉チーズ、パセリ(みじん切り)を加えるとより美しく仕上がります。

