

## キャベツの和風スパゲティ

| 食品名   | 2人分   | 作り方  |
|-------|-------|--|
| スパゲティ | 200 g | ①スパゲティを茹でる。<br>②ベーコンは短冊切りにする。<br>③野菜は洗い、それぞれ切る。<br>にんにく→みじん切り<br>キャベツ→短冊切り<br>にんじん→せん切り<br>しめじ→小房に分ける<br>ねぎ→斜め小口切り<br>ピーマン→せん切り<br>④オリーブ油でにんにく、豚肉、<br>ベーコンを炒め、ワインを加える。<br>⑤野菜類を加えて炒め、調味する。<br>⑥スパゲティと混ぜ合わせる。 |
| 茹で塩   |       |  |
| 豚肩こま  | 60 g  |  |
| ベーコン  | 20 g  |  |
| オリーブ油 | 大さじ1  |  |
| にんにく  | 1かけ   |  |
| 白ワイン  | 小さじ1  |  |
| キャベツ  | 200 g |  |
| にんじん  | 20 g  |  |
| しめじ   | 20 g  |  |
| ねぎ    | 20 g  |  |
| ピーマン  | 20 g  |  |
| しょうゆ  | 大さじ1  |  |
| 塩     | 適宜    |  |
| こしょう  | 適宜    |  |

