

ほうれん草のクリームスパゲティ

●材料 4人分

スパゲティ	320g	A	牛乳	350cc
			水	400cc
			コンソメ	20g
ほうれん草	2束			
しめじ	1袋			
たまねぎ	1個		塩	少々
ベーコン	4枚		こしょう	少々
小麦粉	大さじ2			
オリーブオイル	適量			

ほうれん草以外にも小松菜などでもおいしく仕上がります。



●作り方

- ① ほうれん草は熱湯に塩少々を加え、さっとゆでて、すぐに冷水にとって冷まし、水気を絞って5cm幅に切る。
玉ねぎは薄くスライス、しめじは小房に分ける。ベーコンは1cm幅に切る。
- ② フライパンにオリーブオイルを少々中火で熱し、玉ねぎ、ベーコンしめじを炒める。そこにオリーブオイルを小さじ1入れ、小麦粉を加えてしっかりと炒め、Aを少しずつ加えてなじませる。
- ③ たっぶりの熱湯に塩を適量入れ、スパゲティの袋に表示してあるゆで時間より1分程度短めにゆでる。
- ④ ②にほうれん草、③スパゲティを加えてさっと和え、塩・こしょうで味をととのえる。