



カレーソースパスタ

材料と分量(2人分)

*各人、食べる量により異なります。

●材料(A)

- 玉ねぎ・・・1/4個
- 人参・・・1/4本
- インゲン・・・5本
- しいたけ・・・2本
- ベーコン・・・3枚
- トマト・・・1個

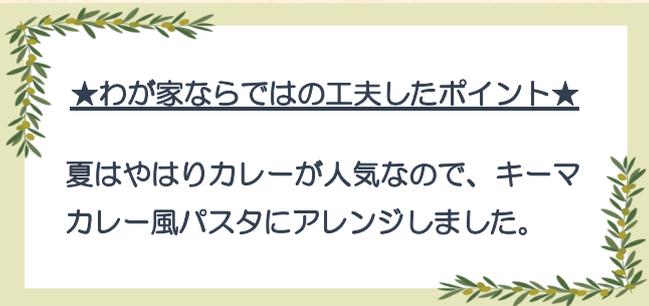
●その他

- 高崎生パスタ・・・220g
- カレー粉・・・小さじ2
- 塩・・・適量
- 胡椒・・・適量
- オリーブオイル(炒め用)・・・適量



作り方

- ① 材料(A)をほぼ1cm角に切る。
- ② 材料(A)をオリーブオイルで炒める。具材に火が通ったら、カレー粉・塩・胡椒で味を調える。
- ③ ②を、茹でた高崎生パスタにかける。



★わが家ならではの工夫したポイント★

夏はやはりカレーが人気なので、キーマカレー風パスタにアレンジしました。

【 審査評価 】

トマト、人参、インゲンなど色鮮やかな夏野菜で見た目が美しく、カレーソースで食欲がそそり、沢山の野菜も食べられました。暑い夏、食欲が落ちるときに食べたいレシピでした。

