

1 1月レシピ紹介

パンネのトマトソース煮

<材料> 4人分

ペンネ	25 g
ベーコン	30 g
エリンギ	30 g
玉ねぎ	60 g
トマト水煮	25 g
青ピーマン	20 g
油	小さじ 1/2
おろしにんにく	小さじ 1/4
トマトケチャップ	大さじ 2
中濃ソース	小さじ 2/3
白ワイン	小さじ 1/4
コンソメ顆粒	小さじ 1/3
塩・こしょう	少々
砂糖	小さじ 1/3

A

<作り方>

- ①ベーコン、エリンギは短冊切りにする。
玉ねぎはスライスする。
青ピーマンは細切りにする。
- ②ペンネは少しかためにゆでておく。
- ③フライパンに油を熱し、おろしにんにくを入れて、ベーコンを炒める。
- ④玉ねぎとエリンギを入れ、炒める。
- ⑤玉ねぎとエリンギに火が通ったらペンネを入れ、炒める。
- ⑥トマト水煮とAの調味料を加え、炒める。
- ⑦青ピーマンを入れて炒め、全体に火が通ったら出来上がり。