

## 11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	25g
ベーコン	30g
エリンギ	30g
玉ねぎ	60g
トマト水煮	25g
青ピーマン	20g
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。