

トマトのクリームパスタ

〈材料・4人分〉

ベーコン	4枚	ケチャップ	大さじ5
玉ねぎ（小）	1個	ペンネ	300g
しめじ	1/2パック	生クリーム	50cc
トマト	1個	塩	少々

〈作り方〉

- ①ベーコンは短冊切り、玉ねぎはスライス、トマトはザク切り、しめじは小房に分ける。
 - ②①の材料を炒め、ケチャップ、生クリームを入れてトマトソースを作る。塩で味を調える。
 - ③ペンネを時間どおりに茹で、②のトマトソースにからめる。
- （好みで、粉チーズやパセリをかけても美味しい）



鶏肉のパン粉焼き

〈材料・6個分〉

鶏もも肉	6切れ
にんにく	1かけ
醤油	大さじ2
料理酒	大さじ1
みりん	大さじ1
パン粉	適量



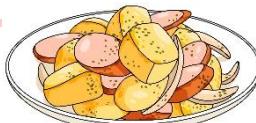
〈作り方〉

にんにくをすりおろし、調味料と混ぜ、肉につけ込む。上にパン粉をふり、200度のオーブンで20分ほど焼く。（オーブントースターで焼いてもできます！）

ジャーマンポテト

〈材料・4人分〉

じゃがいも	2個	ピーマン	2個
玉ねぎ	1/2個	粉チーズ、塩、こしょう	適量
ベーコン	2枚		



〈作り方〉

- ①じゃがいもはサイの目切り、玉ねぎ、ピーマンはスライス、ベーコンは短冊切りにする。
- ②ベーコン、玉ねぎを炒め、塩こしょうをし、ピーマンを加えさらに炒める。
- ③②に、茹でたじゃがいもを加え混ぜる。塩こしょうで味を調え、粉チーズを好みで加え完成。