



ベーコンと新玉ねぎの Pasta



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
熟成ベーコンスライス



クイーンズ伊勢丹オリジナル
純正胡麻油



ベーコンと新玉ねぎの Pasta

[材 料 (2人分)]

熟成ベーコンスライス(2cm幅に切る)	50g
新玉ねぎ(薄切り)	中1個
スパゲッティ	180g
小ねぎ(小口切り)	適量
塩昆布	20g
純正胡麻油	大さじ1
昆布茶	小さじ1

[つくり方] 調理時間:約20分

1. 鍋に湯を沸かし、スパゲッティを商品記載の時間より30秒短く茹でる。
2. フライパンに胡麻油を熱し、ベーコンを炒める。
火が通ってきたら、新玉ねぎ、塩昆布を入れさっと炒める。
3. 2に茹った1を入れさっと炒め、昆布茶を加えまぜあわせる。
4. 皿に盛り、仕上げに小ねぎをふりかける。



QUEEN'S SETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
熟成ベーコンスライス

山形県産豚バラ肉をじっくり
10日間熟成させ、桜チップで
スモークしました。



QUEEN'S SETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
純正胡麻油

白胡麻種子を軽く焙煎し、
150余年続く伝統搾法で搾油
した香味抜群の純正胡麻油です。