

QUEEN'S RECIPE from Instagram



まさか鍋つゆが
大変身!



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・鶏だしがきいた濃厚味噌鍋のつゆ
・エキストラバージンオリーブオイル

焼きパスタ風味噌ナポリタン

材料(1人分)

ブロックベーコン	50g	A	味噌鍋つゆ(原液)	1/2P
玉ねぎ	1/4個		トマトペースト	60g
ピーマン	1個		はちみつ	25g
パスタ(2mmなど太め)	100~110g		オリーブオイル	大さじ1
			卵黄	1個

作り方(調理時間:約15分)

- 1 ベーコンは2~3mm幅に切る。玉ねぎは皮をむき、くし型に切る。ピーマンは種を除き、輪切りにする。
- 2 フライパンを温めて、オリーブオイルを半量入れ、ピーマンを炒めて取り出す。ベーコン玉ねぎを入れて炒める。
- 3 Aの調味料を合わせておく。
- 4 鍋にたっぷりの湯を沸騰させ、約3%の塩(分量外)を入れて、袋の表記通りにパスタを茹でる。茹であがったらザル等で水気をきる。
- 5 ②のフライパンに④を入れて加熱し、③を入れて混ぜ合わせる。
- 6 鉄板を加熱して温め、残りのオリーブオイルを鉄板にぬり、⑤に②のピーマンを混ぜながら乗せて、真ん中に卵黄をのせる。