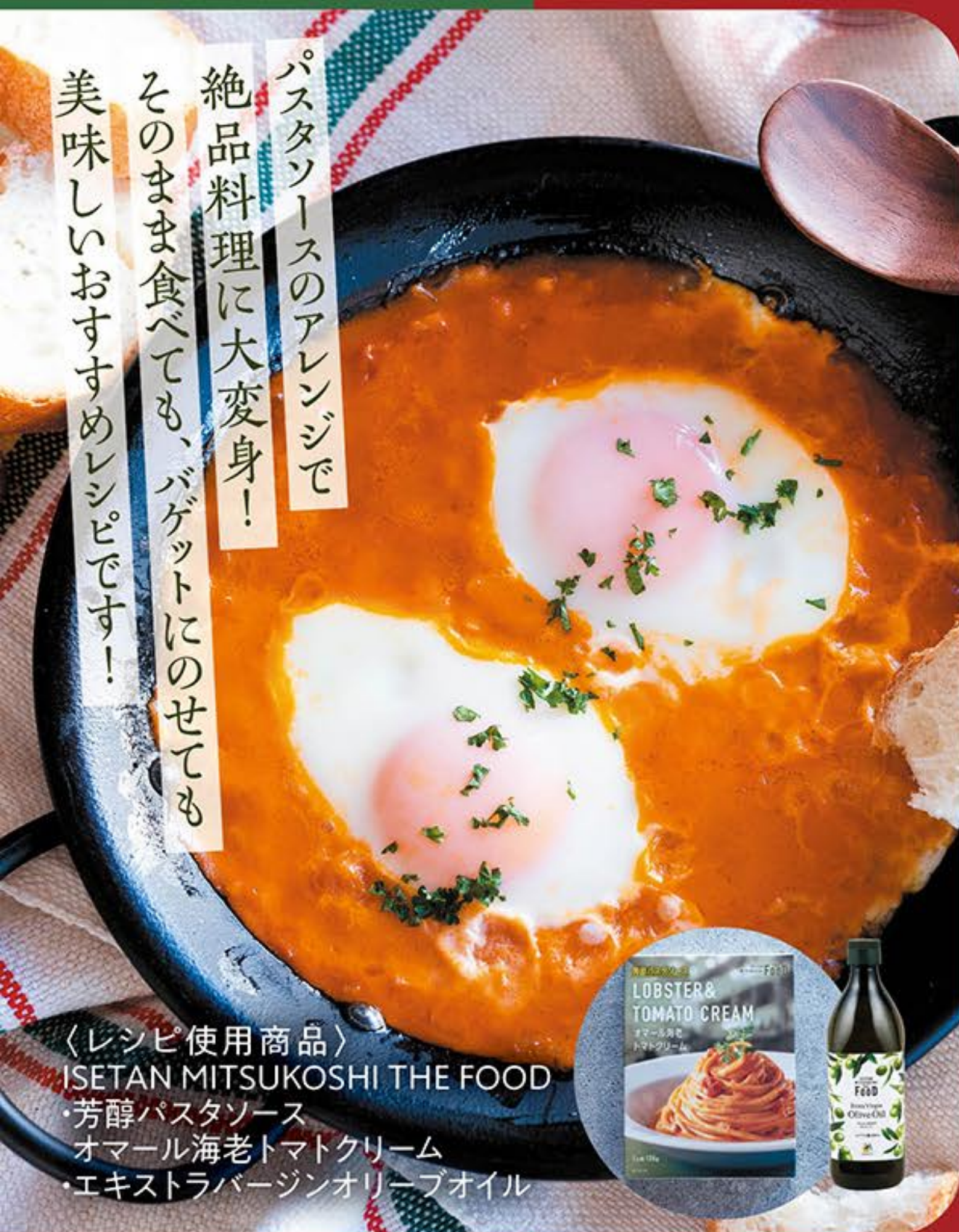


QUEEN'S RECIPE from Instagram



パスタソースのアレンジで
絶品料理に大変身！
そのまま食べても、バゲットにのせても
美味しいおすすめレシピです！

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・芳醇パスタソース
・オマール海老トマトクリーム
・エキストラバージンオリーブオイル

シャクシュカ

材料（2人分）

オマール海老トマトクリームソース	パセリ	……適量
……1袋	オリーブオイル	……大さじ1
玉ねぎ	卵	……2個
……80g		
ベーコンスライス		
……2枚		
にんにく	……1片	お好みのパン
		……適量

作り方（調理時間：約15分）

- 1 玉ねぎ、ベーコン、にんにく、パセリはみじん切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを入れ香りがでたら玉ねぎ、ベーコンを加え炒め、オマール海老トマトクリームソースを加えて煮込む。
- 3 卵を割り入れ、蓋、又はアルミホイルをして少し固まるまで弱火で加熱する。
- 4 パセリを散らし、お好みのパンを添える。