

パパの懐かしナポリタン



材料(2人前)

- | | | | |
|-------------|------|------------|----------|
| ・パスタ(太め) | 200g | ・ケチャップ | 約130g |
| ・ベーコン | 約60g | ・ウスターソース | 大さじ1/2 |
| ・玉ねぎ | 半個 | ・塩コショウ | 適量 |
| (大きめなら1/4個) | | ・サラダ油 | 大さじ1と1/2 |
| ・ピーマン | 1個 | ・粉チーズ/タバスコ | お好みで |
| ・塩 | 小さじ2 | | |

作り方

- ①鍋に2Lの水と塩小さじ2を入れパスタを表示時間+1分茹でる
- ②茹でたパスタをザルにとって冷水でしめる。
- ③パスタをバットに入れてサラダ油大さじ1/2程度をまぶし、冷蔵庫で2~3時間程度寝かす。
- ④ケチャップとウスターソースを混ぜておく。
- ⑤玉ねぎを薄切り、ピーマンを、ベーコンを食べやすい大きさに切る。
- ⑥フライパンを熱し、サラダ油大さじ1を入れて⑤を中火で炒める。
- ⑦パスタを入れて軽く塩コショウし、全体的に炒める
- ⑧④を入れて全体的に混ぜ合わせたら出来上がり。
粉チーズとタバスコはお好みで。



フルーツ白玉



材料(2人前)

- ・白玉粉 70g ※約10個分
- ・水 65ml程度
- ・フルーツミックス缶 半分
- ・サイダー 200ml程度
- ・ミントの葉 2枚

作り方

- ① 白玉粉をボウルに入れ、水をゆっくり入れながらこねる。
- ② 耳たぶ程の固さになったら一口大に丸め、真ん中を軽くへこませる。ラップを敷いたバットに入れていく。
- ③ 鍋に水を入れて沸騰させ、②を入れる。
- ④ 約3分ほどで浮き上がってくるので、水を張ったボウルに入れて冷やす。
- ⑤ ④とフルーツ缶を汁ごと混ぜ、サイダーを適量入れる。ミントの葉をのせたら出来上がり。

