



ホクのつくる  
トマトソースパスタ



# トマトソースパスタ



## 材料

(1人分)

- パスタ (100g)
- トマト缶 (1/2缶)
- 玉ねぎ (1/4個)
- ベーコン (20g)
- にんにく (1片)
- オリーブオイル (大さじ1杯)
- 塩 (適量)
- コショウ (適量)

※材料の量はあくまで目安です。

## 作り方

- 01 玉ねぎとにんにくをみじん切りにするよ。
- 02 ベーコンを1cm幅で短冊切りにするよ。
- 03 フライパンを熱して、オリーブオイルを入れて玉ねぎ、にんにく、ベーコンを炒めるよ。
- 04 トマト缶の中身を入れ少し煮て、塩とコショウで味を整えるよ。(ソースの完成だよ)
- 05 パスタを茹でるお湯を用意して、パスタを茹でるよ。
- 06 茹で上がったパスタをお皿によそって、トマトソースをかけて完成だよ。

トマト缶を余らせたくない場合は多めに作ってパンやごはんのせて食べるのもありだよ!



