

# なすとベーコンのトマトスパゲッティ



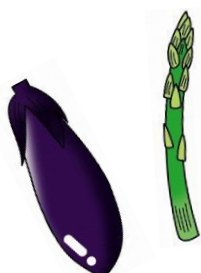
## 材料【4～5人分】

|            |         |          |       |
|------------|---------|----------|-------|
| スパゲッティ     | 200 g   | サラダ油     | 適量    |
| なす         | 1 個     | おろしにんにく  | 適量    |
| ベーコン       | 100 g   | トマトケチャップ | 100 g |
| トマト缶       | 1 缶     | ウスターソース  | 大さじ1  |
| 玉ねぎ        | 中 1 個   | 赤ワイン     | 大さじ1  |
| グリーンアスパラガス | 2 本     | 塩        | 少々    |
| 人参         | 中 1/3 本 | こしょう     | 少々    |
| マッシュルーム    | 50 g    | ナツメグ     | 適量    |

A

## ～作り方～

- ① スパゲッティは硬めに茹でておく。
- ② ベーコンは食べやすい大きさに、なすは半月切り、玉ねぎ、マッシュルームはスライス、人参は千切りにしておく。
- ③ グリーンアスパラガスは2～3センチに切り、さっと茹でておく。
- ④ フライパンにサラダ油とおろしにんにくを熱し、ベーコンを炒める。
- ⑤ 玉ねぎ、人参、なす、マッシュルーム、グリーンアスパラガスの順に入れて炒める。
- ⑥ 火が通ったら、トマト缶と調味料Aを加え、①を入れてよく混ぜて仕上げる。



なすやグリーンアスパラガスを使った、夏に美味しいスパゲッティです。ウィンナーやズッキーニを入れても良いでしょう。粉チーズをかけても美味しいですよ♪