



# クリームスパゲティ



## <材料> 4人分

スパゲティ	140g	バター	18g
ベーコン	80g	小麦粉	18g
にんじん	80g	牛乳	180g
たまねぎ	200g	コンソメ	4g
グリーンピース	20g	こしょう	少々
マッシュルーム	20g	塩	少々
サラダ油	少々	水	90g

## <作り方>

- ① ベーコンは短冊切り、にんじんはせん切り、たまねぎとマッシュルームはうす切りに切っておく。
- ② フライパン1にバターと小麦粉を入れ、バターが溶けて、粉っぽさがなくなるまでヘラで混ぜながら弱火で加熱しルウを作る。ルウができたら牛乳を少しずつ入れ、ある程度とろみがつくまで、ヘラでゆっくりかき混ぜホワイトソースを作る。
- ③ フライパン2にサラダ油をしき、ベーコンをいためる。さらに、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、グリーンピースの順に入れていため、たまねぎの色がとう明になるまでいためる。
- ④ フライパン1に③を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ スパゲティは、たっぷりの水でゆでて、水気を切っておく。
- ⑥ ④と⑤を混ぜ合わせる。