

# Stay home. Let's cooking!

## ～おうちごはんを楽しもう～

### 【たけのこのペペロンチーノ】 (材料 2 人分)



- ゆでたけのこ . . . 120g(中 1/2 本)
- ベーコン . . . 4 枚
- たまねぎ . . . 1/4 個
- ピーマン . . . 1/2 個
- 赤ピーマン . . . 1/4 個
- にんにく . . . 少々(1/2 片)
- スパゲッティ . . . 200g
- ゆで塩 . . . お湯に対して 0.5%
- サラダ油 . . . 小さじ 2
- 一味唐辛子 . . . 少々
- 塩こしょう . . . 少々
- しょうゆ . . . 大さじ 1

爪が伸びていないか、時計などは外したかを確認し、しっかりと手洗いをしてから作業を始めましょう！



### (作り方)

- ① ゆでたけのこ、たまねぎは短冊切りにする。ピーマン、赤ピーマンは千切りにして、ゆでしておく。にんにくはみじん切り、ベーコンは 1 cm 幅に切る。
- ② スパゲッティは塩を入れてゆでる。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、にんにくをこがさないようにいためて香りをだし、一味唐辛子とベーコンを入れていためる。たまねぎを入れてよくいためる。
- ④ たけのこを入れていため、塩こしょう、しょうゆを入れる。ピーマン、赤ピーマンを入れていためる。
- ⑤ ゆでたスパゲッティを入れていためる。
- ⑥ 味見をして、もりつける。

