



ホットプレートで
できる！
チーズとトマトの
スパゲッティ

作成者:ゆ

〈材料〉 4人分

スパゲッティ・・・・・・・・・・200g

ベーコン・・・・・・・・・・1cm幅 6枚

薄切り玉ねぎ・・・・・・・・・・ $\frac{3}{4}$ 個

ニンニク・・・・・・・・・・2かけ

オリーブオイル・・・・・・・・・・大さじ1

ピザ用チーズ・・・・・・・・・・お好みの量

☆トマト缶・・・・・・・・・・1缶

☆チキンブイヨン・・・・・・・・・・5g

☆水・・・・・・・・・・400ml

☆塩、コショウ・・・・・・・・・・適量

パセリ・・・・・・・・・・適量

<作り方>

- ①分量外のオリーブオイルでベーコンと玉ねぎを最初に炒め、玉ねぎが透明になったらニンニクも加えて炒める。
- ②☆を加えて少し煮詰めたら、スパゲッティを半分に折って入れる。
- ③時々かき混ぜながら、8分加熱。
- ④ピザ用チーズを加えて、チーズがとろとろになるまで加熱。
- ⑤オリーブオイルをかけ、最後にパセリを振りかけたら完成。

<感想>

トマトとチーズの組み合わせが大好きなのですが、
理想のスパゲッティを作ることができました！

自粛中何度も食べましたが飽きなかったです！

ホットプレートを使うと、スパゲッティを茹でる手間が省けるので、
時短になりおすすめです。

参考文献

西口徹(2019)『BRUNOホットプレートBOOK～毎日のごはんがイベントになる～』光文社