



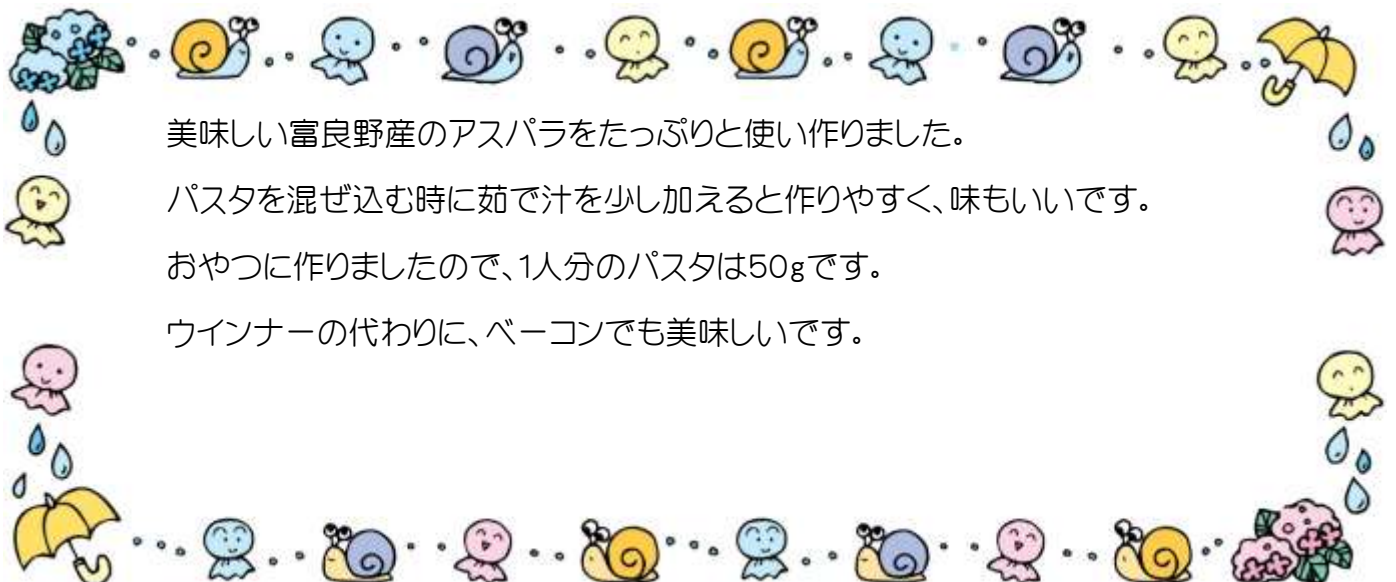
ウィンナーとアスパラの Pasta

□ 材料	約4人前
パスタ	200g
アスパラ ウィンナー	1束 100g
玉ねぎ	半個
コンソメ 酒 オリーブ オイル	2個 大さじ2 大さじ2



□ 作り方

- 【1】 アスパラ・ウィンナーは斜めに、玉ねぎはスライスに切る。
- 【2】 フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ・ウィンナーを炒める。
- 【3】 【2】が柔らかくなったら、酒・コンソメを加え1度火を止める。
- 【4】 大き目の鍋でパスタを茹で、茹で上がり2分前にアスパラを入れる。
- 【5】 【2】をざるに上げ、【3】のフライパンに入れ混ぜ合わせる。



美味しい富良野産のアスパラをたっぷりを使い作りました。

パスタを混ぜ込む時に茹で汁を少し加えると作りやすく、味もおいしいです。

おやつに作りましたので、1人分のパスタは50gです。

ウィンナーの代わりに、ベーコンでもおいしいです。