

なすとトマトのスパゲティ

【材料】 3～4人分

なす	2本（イチョウ切り）	
たまねぎ	1個（みじん切り）	
にんじん	1/2本（みじん切り）	
ピーマン	2個（みじん切り）	
にんにく	少々（みじん切り）	
しょうが	少々（みじん切り）	
ベーコン	5枚（短冊切り）	
トマト缶	1缶	
ケチャップ	120g	A
ウスターソース	小さじ1	
塩	小さじ1	
コソメ	小さじ1	
赤ワイン	大さじ1/2	
砂糖	小さじ1	
パスタ	人数分	

【作り方】

①野菜とベーコンを切る。

②フライパンに油とにんにく、しょうがを熱し香りが出たら中火にしてベーコンと水気をきったなすを入れ炒める。

③たまねぎ、にんじん、ピーマンを入れて炒める。

④たまねぎが透明になったらトマト缶を入れて5分位煮る。

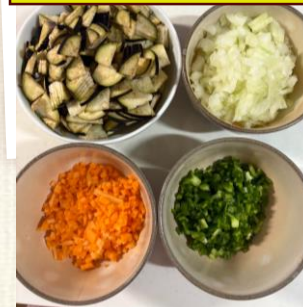
⑤Aの調味料を入れて弱火で10分～15分煮込む。

【作り方】

⑥たっぷりのお湯に塩を入れてパスタを茹で始める。

⑦茹で上がったパスタの水を切り、⑤に加えて混ぜ合わせて完成！

作り方①



作り方⑤



作り方⑦



完成！

