

## パインとベーコンの ココナツ風味スープパスタ



### 材 料

1人分	市販のスライス缶の場合 (4人分)	
パイン・クラッシュ缶果肉	50g	パイン缶スライス 5枚
トマト (ホール缶)	50g	200g
にんにく (チューブ)	1.5g	6g
ベーコン	20g	80g
オリーブオイル	4g	小さじ4
ココナツミルク	60ml	240ml
牛乳	80ml	320ml
鶏ガラだしの素	4g	16g
塩	1g	4g
粗挽き黒胡椒	少々	少々
スパゲッティ (細め)	50g	200g

1. パイン・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイン缶スライスの場合、みじん切りにしておく。)

ベーコンは、短冊切りにする。



2. フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにく・ベーコンを弱火で香りが出るまで炒める。

パイン・クラッシュ缶果肉とトマトを加え、中火弱で煮る。



3. ココナツミルク・牛乳・鶏ガラだしの素を加え、中火で4～5分煮て、塩・粗挽き黒胡椒で味を調える。



4. 茹で上がったスパゲッティを3に加える。



この料理は、神奈川県保育園給食メニューとして出されたものにアレンジを加えて掲載しています。