

春きゃべつとベーコンのスパゲッティ

<材料 4人分>

スパゲッティ	400g
にんにく	1かけ
オリーブ油	適量
きゃべつ	1/4個
ベーコン	160g
玉葱	1/2個
アスパラ	2~3本
塩	小さじ1
こしょう	少々
しょうゆ	大さじ1
バター	30g

<<作り方>>

- ① きゃべつ、玉葱、ベーコンは太目の千切りにする。
- ② アスパラは根元の固いところはピーラーで皮をむき、1cmくらいに斜めに切る。(下ゆでしておくもよい)
- ③ フライパンに火をかけ、オリーブ油でみじん切りにしたにんにくを炒め、ベーコン、玉葱、アスパラ、きゃべつを炒め、塩こしょうをする。
- ④ 茹でたスパゲッティと③を混ぜ合わせ、しょうゆとバターで味を調える。
- ⑤ 皿に盛り付け、出来上がり！！

いちごのジャムパイ

<材料 10個分>

冷凍パイシート	1枚
いちごジャム	適量

<<作り方>>

- ① 冷凍パイシートを室温に戻し、めん棒で軽くのばす。
- ② 巻き終わりを1cmほど残し、いちごジャムをぬり広げる。
- ③ ジャムをぬった手前から、巻き終わりに向かってくるくと巻き、ラップに包み、冷凍庫に30分程ねかせる。
- ④ ③を10等分に切り、オープンシートをしいた天板に並べ、180℃に温めたオーブンで20分程焼いて、出来上がり！！