



きのこベーコンのカレークリームパスタ



材料（2人分）

材量名	数量
カレールウ	40g
パスタ	2人分（約200g）
しめじ	100g
ベーコン	4枚（約70g）
牛乳	400ml
バターまたはサラダ油	大さじ1（約12g）

作り方

- 【1】 しめじは石づきを取ってほぐし、ベーコンは1cm幅に切ります。
- 【2】 鍋にたっぷりのお湯をわかし、適量の塩（分量外）を加えてパスタを茹でます。
- 【3】 《パスタを茹でているあいだにソースを作しましょう》
バターまたはサラダ油をひいたフライパンでしめじを炒め、さらにベーコンを入れて炒めます。
- 【4】 牛乳とカレールウを加え、かき混ぜながら弱火で加熱し、少しとろみが出てきたら茹で上がったパスタを絡めて完成です。

