



ほうれん草と舞茸のカレーカルボナーラ



材料（2人分）

| 材量名 | 数量 |
|-------------|------------|
| お好みのレトルトカレー | 2袋 |
| フェットチーネ（乾燥） | 200g |
| ほうれん草 | 1/2束(100g) |
| 舞茸 | 1パック(100g) |
| ベーコン | 4枚 |
| オリーブオイル | 大さじ2(24g) |
| おろしにんにく | 小さじ2(8.5g) |
| 牛乳 | 120ml |
| コーヒーフレッシュ | 2個 |
| 粉チーズ | 大さじ4(24g) |
| 顆粒コンソメ | 小さじ1(2.7g) |
| 卵黄 | 2個 |
| 黒こしょう | 適量 |

作り方

- 【1】 ほうれん草は塩少々を加えたお湯で茹でて水に取り、水気をきって4cmの長さに切る。舞茸は石づきを切り、小房に分ける。ベーコンは1cm幅に切る。
 - 【2】 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、フェットチーネを表示通りに茹でる。
 - 【3】 熱したフライパンにオリーブオイル、おろしにんにくを入れて弱火にかけ、香りが立ってきたらベーコンを加えて炒める。
 - 【4】 ベーコンに火が通ったらほうれん草と舞茸を加えて軽く炒める。
 - 【5】 【4】にお好みのレトルトカレー、牛乳、コーヒーフレッシュ、粉チーズを加え
 - 【6】 顆粒コンソメで味を調え、茹であがったフェットチーネを加えて、よく混ぜる。
 - 【7】 皿に盛りつけ、卵黄とお好みで黒こしょうを振りかけて完成。
- 【備考】 ＊粉チーズの量はお好みで加減してください。