

パスタそばとカリカリベーコンの野菜仕立て



ingredients (4人分)

・ カリカリベーコン	4枚	<だししょう油>	
・ そば	160g	{・だし	大さじ1
		{・しょう油	大さじ1/2
・ キャベツ	1/2個		
・ じゃがいも	2個		
・ しらす	20g		
・ 唐辛子(輪切り)	小さじ2		
・ オリーブオイル	大さじ2		

recipe

1. カリカリベーコンはオーブントースターで温め、油を切って細かくしておく。
2. キャベツは食べやすい大きさに切り、じゃがいもは半月又はいちょう切りにしてそれぞれ固めに茹でておく。
3. フライパンにオリーブオイル大さじ1を入れて、しらすと唐辛子を炒め、しらすがかリカリになったら火を止め、別の皿に取り出しておく。
4. 3のフライパンに残りのオリーブオイルを入れて2のキャベツとじゃがいもを炒め塩、こしょうで味を整える。
5. そばを固めに茹で、だししょう油をからめる。
6. セルクルを使って、野菜、そばを2回繰返し入れ、最後に3のしらすと唐辛子、一番上に1のカリカリベーコンをのせる。

Yasuyo Kawasaki