

# ほうれん草のクリームパスタ

## 材料(2人分)

ほうれん草	1/2袋
玉ねぎ	1/2個
ベーコン	3枚
スパゲティ	200g
サラダ油	大1/2
小麦粉	大2
牛乳	200cc
コンソメ	1個
塩・こしょう	少々
(トマトケチャップ)	大1~2)

## 作り方

- ① ほうれん草は3cmの長さに切る。玉ねぎは薄くスライス、ベーコンは2cmに切る。
- ② パスタを茹で始める。
- ③ 鍋に油を引き、①を炒める。
- ④ 小麦粉を全体に振り入れ、玉にならないようにまぜる。
- ⑤ 弱火にして牛乳を何回にもわけ、少しずつ入れ、小麦粉をへらでのばすようにまぜあわせる。
- ⑥ コンソメを加えて溶かし、こしょうで味を調える。ベーコンの塩気が足りないようであれば塩を加える。  
(ここでケチャップを入れるとほんのり赤色に！)

トマトケチャップを入れる  
とほんのり赤色に！

