



豆乳クリームパスタ

材料(4人前)

スパゲッティ	200 グラム
スライスベーコン	150 グラム
玉ねぎ	1 個
有塩バター	大さじ 2
豆乳	2 カップ
白味噌	大さじ 2
粉チーズ	適量
乾燥パセリ	少々

作り方

- ① ベーコンを 5mm幅にカットする。
 - ② 玉ねぎを薄くスライスする。
 - ③ フライパンに①と②、バターを入れ炒める。
 - ④ ③に豆乳と白味噌を溶きながら加え、火にかける沸かす。
お好みのトロミになるまで火にかけ、味を整える。
 - ⑤ たっぷりのお湯に、塩を入れスパゲッティをお好みの硬さに茹でる。
 - ⑥ 茹で上がったスパゲッティに③のソースをかけ、粉チーズとパセリを
かけたら完成です♪
- 