

かぼちゃとコーンのスープパスタ



abagi

材料 (二人前)

スパゲッティ	180g
かぼちゃ	大さじ1
バター	10g
たまねぎ	1/2個
ベーコン	2枚
コーン	200g
水	400ml
豆乳	400ml
コンソメスープの素	2個
塩	適量
こしょう	適量
粉チーズ	適量

作り方

- 1、一口大に切ったかぼちゃを耐熱皿に並べ、水（分量外：大さじ1）をかける。
ふんわりとラップをかぶせ、600Wのレンジで2分程加熱する。
- 2、たまねぎを乱切りにする。
- 3、ベーコンを1cm幅に切る。
- 4、鍋にバターを溶かし、かぼちゃ、たまねぎ、ベーコンを弱火で炒める。
- 5、鍋にコーン、水、豆乳、コンソメスープの素を加え、煮立てる。
- 6、スパゲッティを入れて、パッケージに記載してある時間を参考に好みの硬さになるまで煮込み、塩こしょうで味を整える。
- 7、器に盛り付け、粉チーズをのせて、完成。