



4人分

調理時間 約30分

## 作り方

1. たまねぎは薄くスライス、にんじんは千切りにする。
  2. 小松菜はざく切りにして、軽くゆでる（そのままでも可）
  3. コーン缶、マッシュルーム（スライス水煮）は水気を切っておく。
  4. ツナは缶詰からあけて、油を切っておく。
  5. フライパンにバターを熱し、たまねぎ、にんじん、ベーコンを炒める。
  6. 5に水を加えて煮こみ、3と4を加える。
  7. 6にシチュールウ、牛乳（豆乳）を加えとろみをつける。
  8. 7にツナ缶を入れ、ゆでた小松菜を加えソースの完成。
- スパゲッティを茹で、皿に盛り付けソースをかける。

## 材料

スパゲッティ（乾麺） 260～300g

スライスベーコン 2枚

たまねぎ 1/2個

にんじん 1/3本

コーン（サラダ用） お好みで

マッシュルーム お好みで

小松菜 1/2束

牛乳（豆乳） 80ml

ツナ缶 2缶

シチュールウ 60g

バター 1かけ

コンソメ 2g

塩、こしょう お好みで

水 360ml



クリームスパゲッティのベースになるので、好きな具材を入れると、いろいろなバリエーションができます。

