

小松菜のクリームスパゲッティ

【材 料】(4～5人分)

スパゲッティ	400g
しお	適量
鶏こま肉	100g
酒	小さじ1
玉葱	中1個
ぶなしめじ	50g
ベーコン	25g
バター	30g

小麦粉	大さじ2
牛乳	300cc
しお	大さじ1/2
こしょう	少々
湯	1カップ
粉チーズ	お好みの量



- ① 鶏肉は酒をふっておく。
- ② フライパンにバターを溶かし、ベーコン・玉葱を炒める。玉葱が透き通ってきたら、ぶなしめじを入れる。
- ③ 小麦粉を振り入れ全体にまぶしたら、温めた牛乳と湯をいれ、弱火でゆっくり混ぜ合わせる。
- ④ 塩こしょうで味をつけて、チーズで仕上げる
- ⑤ ホイルしたスパゲッティにかけて完成！