



アピール
ポイント

茹でピーナッツ、ピーナッツバター、煎りピーナッツと館山のピーナッツをふんだんに使ったカルボナーラ風パスタです。優しい口当たりで食べやすく簡単に作れるため、子供からお年寄りまで多くの方に楽しんでいただけたと思います。

材料

- ・たまねぎ 40g
- ・ベーコン 40g
- ・茹でピーナッツ 30g
- ・バター 5g
- ・パスタ 160g

- A)牛乳 230ml
- A)ピーナッツバター 大さじ1/2
- A)粉チーズ 大さじ1

- ・塩 ふたつまみ
- ・黒こしょう 少々
- ・煎りピーナッツ 少々



作り方

- ①たまねぎはみじん切り、ベーコンは短冊切りにそれぞれ切っておく。Aをひとつのボウルに混ぜ合わせておく。
- ②フライパンにバターをしき、たまねぎを半透明になるくらいまで弱火で炒める。ベーコンを加えて中火で焦げ目が付くくらいまで炒める。
- ③②に茹でピーナッツを加えなじおまで炒めた後、混ぜ合わせたAを入れて一煮立ちさせる。弱火で1~2分くらい煮た後、塩こしょうで味を調える。
- ④鍋にお湯2lを沸かし塩(分量外)小さじ2を入れた後、パスタを茹でてザルにあける。
- ⑤③に④を入れて混ぜ、お皿に盛り付ける。上からきざんだ煎りピーナッツをふりかけて完成。