

簡単！ナポリタン

材料（2人分）

スパゲティ 200g
水 1000cc
塩 小さじ 2
サラダ油 小さじ 1
玉ねぎ 中 1/4 個
ピーマン 1 個
ウィンナー 3~5 本

■ 合わせ調味料

ケチャップ 大さじ 5
ウスターソース 大さじ 2
すりおろしニンニク 小さじ 1
コンソメ(顆粒) 小さじ 1/2
塩 小さじ 1/4



作り方

1



大きめの鍋に水を入れ加熱沸騰したら塩を加えて、スパゲティを茹でる
(標準時間よりやや短かく) 茹でたらザルに上げておく

2



玉ねぎ、ピーマン、ウィンナーを切る

3



フライパンにサラダ油を入れて加熱、2 を炒める

4



火が通ったら、ケチャップ、ウスターソース、すりおろしニンニク、塩、コンソメを加えて味を馴染ませる

5



4 に茹で上がったスパゲティを加えて、炒め合わせる

6



全体に味がよく絡むまで炒め合わせる

コツ・ポイント

・スパゲティは標準茹で時間で時間よりやや短めにしてください。