



豚ひき肉とバジル炒めのタイ風パスタ

【材料(1人分)】

◎オーマイプレミアム生パスタ リングイネ

◎REGALO バジルトマト 100g

◎豚ひき肉 100g ◎玉ねぎ 1/4 ◎赤パプリカ 1/4

◎アスパラガス 3本 ◎にんにく 1かけ ◎サラダ油

◎バジル 5枚ほど ◎酒 小さじ1 ◎オイスターソース 適量

◎ナンプラー 適量



【作り方】

- ①玉ねぎや赤パプリカは5ミリ角に切ります。
- ②アスパラガスは下の硬い部分を切り、下1/3ほどは皮をむいて5ミリほどの輪切りにします。
- ③ニンニクはみじん切りにします。
- ④フライパンにサラダ油とニンニクを入れ弱火で熱し、香りがたったら、ひき肉を加えて中火で炒める。
- ⑤ひき肉の色が変わったら酒を入れ、続いて玉ねぎ、パプリカ、アスパラガスを加えて混ぜ合わせ、ナンプラーとオイスターソースで味を整えバジルをちぎり入れる。
- ⑥別のフライパンにオリーブオイル少量を入れ、バジルトマトソースに火を通す。
- ⑦お鍋にお湯を沸かし生パスタを時間通り茹で、素早くお湯を切り、ザルの中で少量の油をあえておく。
- ⑧お皿にパスタを真ん中に少し窪ませるように盛り付ける。
- ⑨窪みに温めたバジルトマトソースを入れ、その上に炒めたひき肉バジルを乗せたら出来上がり！
- ⑩混ぜながら召し上がれ♪



混ぜると
こんな感じ♪

Buono!

