## NIPPNオリジナルレジピ



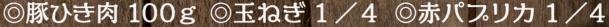
## 【作り方】

高野あさおの週刊おーmyと一く・サンデー 5/27(日)放送分

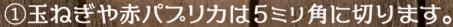
## 豚ひき肉とバジル炒めのタイ風パスタ

【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



- ◎アスパラガス 3本 ◎にんにく 1カケ ◎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



- 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、パスリカ、アスパラガスを加えて混ぜ合わせ、 ナンス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スオイル少量を入れ、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、サ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!



