

給食レシピの紹介

《材 料》	(4人分)
サラダ油	適量
ベーコン	3枚
にんにく	少々
たまねぎ	小1個
にんじん	2/3本
エリンギ	2本
鮭	1切れ
白ワイン	小さじ1
水	200ml
牛乳	140ml
塩・こしょう	少々
ペンネ	100g
パセリ	適量
コンソメ	小さじ1

4/25(火)

## サーモンクリームペンネ

NEW!



### 《作り方》

- ①にんにくとパセリはみじん切り、たまねぎはうす切り、にんじんはせん切り、エリンギは短冊切りにする。
- ②鮭は一口大に切り、白ワインをふっておく。
- ③なべにサラダ油を熱し、にんにくを入れて香りを出し、短冊に切ったベーコンを加える。
- ④たまねぎを入れ、じっくり炒める。
- ⑤にんじん・エリンギ・鮭の順に入れ、塩・こしょうをして軽く炒め、水を加えて煮る。
- ⑥火が通ったら、牛乳を入れて煮る。
- ⑦かためにゆでたペンネを入れ、コンソメと塩・こしょうで味をととのえる。
- ⑧パセリをちらしてできあがり。