

# 卵乳小麦不使用 カルボナーラ風



## 【材料】 2人分

- ・ ライスパスタ 200g
- ・ 塩 適量
- ・ 玉ねぎ 70g
- ・ 卵乳不使用ベーコン 40g
- ・ 無調整豆乳 150ml
- ・ 乳小麦不使用コンソメ 小さじ2
- ・ オリーブオイル 大さじ1
- ・ レモン汁 大さじ1
- ・ 黒こしょう 適量
- ・ パセリなど 適量



## 【作り方】

- ① 沸騰したお湯に塩をいれ、ライスパスタを袋に記載してある茹で時間に従って茹でる。
- ② 玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ③ フライパンでオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、ベーコンの順番で炒める。
- ④ 無調整豆乳、レモン汁を入れ、沸騰させないよう弱火にする。
- ⑤ コンソメ、黒こしょうで味を調える。
- ⑥ 茹で上がったパスタを⑤に入れ、ソースを絡ませる。
- ⑦ ⑥を皿に盛り、パセリなど好みのハーブを飾り付けたら完成。

レモン汁を入れることでソースが麺に絡みやすくなります。