

ほうれん草とベーコンの クリームペンネ



材料（4人分）

- ペンネ 240グラム
- ベーコン 8枚
- ほうれん草 1束
- たまねぎ 1個
- 小麦粉 おおさじ4
- 牛乳 450cc
- バター 大さじ2
- 塩こしょう 少々
- しょうゆ 少々

作り方

1. ペンネは少しかために茹でておく。
2. たまねぎとベーコンは細切り、ほうれん草は3センチ長さに切る。
3. たまねぎ、ベーコン、ほうれん草の順番にバターで炒める。
4. 3がしんなりしたら小麦粉をふり入れ、粉っぽさがなくなったら牛乳を少しずつ加える。
5. 4にとろみがついてきたら、塩こしょう、しょうゆ少々で味つけし、茹で上がったペンネをからめる。