

# 越前菊のスパゲッティ

## レシピの説明

越前市の菊の花を身近に感じてみましょう。

<4人分>

パスタ・・・・・・・・400g	オリーブ油・・・大さじ3
人参・・・・・・・・1/2本	塩・・・・・・・・適量
ピーマン・・・・・・3個	A  こしょう・・・・適量
しめじ・・・・・・・・1袋	チキンスープ・・小さじ2
たまねぎ・・・・・・1/2個	しょうゆ・・・・小さじ1
菊・・・・・・・・300g	B  酢・・・・・・・・小さじ1/2
ベーコン・・・・・・200g	塩・・・・・・・・小さじ1/2
	C  塩(ゆで塩)・・・小さじ1



## 作り方



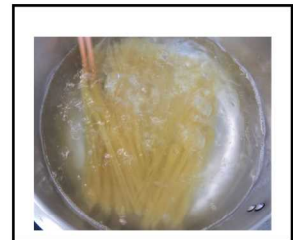
① 材料を用意して、分量を確認する。



② ピーマン、人参、たまねぎは千切りにし、しめじはほぐす。ベーコンは短冊に切る。



③ 沸騰したお湯にBを入れ、洗った菊の花を入れさっとゆでザルにあげる。  
\*菊の色止めといいます。



④ 鍋に4Lのお湯をわかしゆで塩を入れパスタを好みの硬さにゆでる。



⑤ ベーコンをフライパンで中火で炒める。

\*ベーコンから出る油で炒める。



⑥ 炒めたベーコンに②を入れ火が通ったらAで味をつける。  
\*パスタと菊の花が入るので少し濃い味をつける。



⑦ ⑥に③をほぐしながら入れる。ゆでたスパスタも入れ全体が混ざるまで炒める。



⑧ 盛り付けて完成。