

簡単カルボナーラ



【鍋】炒め鍋 カッター

【材料】2～3人分

ベーコン 2枚

玉ねぎ 1/2個

スパゲッティ 200g

水 200cc

コンソメ 1～2ブロック

生クリーム 大さじ2

粉チーズ 少々

卵黄 1個

【作り方】

① ベーコン・玉ねぎをカッターでみじん切り



② ①を炒める。

③ 麺、コンソメ、水を入れ良くかき混ぜる。

④ 沸騰したら、火を止めて、麺の茹で時間放置する。(余熱で出来ちゃうんです！)



⑤ 生クリーム、卵黄、粉チーズを入れて混ぜたら出来上がり。