

ペンネのナポリタン

【材料 4人分】

ペンネ	100g
豚ひき肉	50g
粗挽きウインナー	100g
たまねぎ	中 1個 (スライス)
にんじん	1/2本 (いちょう切り)
マッシュルーム	40g
グリーンピース	15g
にんにく	1片
ケチャップ	1/2カップ
トマトピューレ	1/4カップ
ソース	大さじ 1/2
コンソメ	小さじ 1
塩・こしょう	適量
油	適量

* ペンネは少しかためにゆでておきます。

* 給食ではグリーンピースを使用しますが、家庭ではピーマンなどあるものを入れてください。



【作り方】

- ① ウインナーは 1cm くらいに、たまねぎとにんじんは切っておく。
- ② 鍋にお湯をわかし、塩を入れ、ペンネをゆでる。
- ③ フライパンに油をひき、にんにくをおろして入れ、豚ひき肉を入れていためる。
- ④ 肉の色が変わったらウインナーとたまねぎ、にんじん、マッシュルームを入れていためる。
- ⑤ 野菜に火が通ったらグリーンピースを入れる。
- ⑥ 調味料を入れて、味をととのえる。
- ⑦ ゆで上がったペンネを入れてあえる。