



#030

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

ベーコンとバジルの トマトパスタ

寒い夜でもさっと作れるお手軽パスタ
バジルの香りが食欲をそそります!

作り方



1. オリーブオイルで短冊状に切ったベーコンをいためます。



2. ベーコンがきつね色になってきたら四つ切にしたトマトを入れます。



3. トマトが煮立ってきたら具材が浸るまで水を入れます。



4. コンソメ・にんにく・塩コショウで味を調えます。



5. パスタをゆで、その間にバジルをちぎります。



6. ゆで上がったパスタに④を入れます。この時パスタを少し固めにゆでておくのがポイントです。



7. バジルを加えます。



8. よく混ぜ合わせたら完成です!

材料



- ・トマト 3個
- ・バジル 1 束
- ・パスタ 400g
- ・ベーコン 1 パック
- ・塩コショウ
- ・コンソメ
- ・オリーブオイル
- ・すりおろしにんにく

調理用具



CS-351
アルミ寸胴クッカーセット
販売価格(税込): 42,000 円