



Colorful
friend's

ほんかく つく
本格 カルボナーラ 作り♪

ねん 年 がつ 月 にち 日

ぐざい き はか ま じゅんび
具材を 切ったり 計って 混ぜたり、しっかりと 準備する ことをテーマに
おいしい カルボナーラを つく 作りましょう。



ざいりょう ふたり ぶん
材料 (二人分)



<p>みず ・水 →おなべに いっぱい</p> <p>ゆ よう しお こ ・茹でる用の 塩 →小さじ 1</p> <p>・パスタ →180g</p> <p>・オリーブオイル →大さじ 1</p> <p>たま ぶん こ ぎ ●玉ねぎ →2分の 1個を くし切りに しておく</p> <p>●にんにく →1かけを みじん切りに しておく</p> <p>●ベーコン →4枚を 食べやすい 大きさに 切る</p>	<p>なま ☆生クリーム →100cc</p> <p>ぎゅうにゅう ☆牛乳 →100cc</p> <p>らんおう ☆卵黄 →2個 → おとな て そ 大人に 手を 添えてもらいながら</p> <p>らんおう きみ わ 卵黄と 黄身を 分けましょう!</p> <p>くろ しょうしょう ☆黒ショウウ →少々</p> <p>こな こ ☆粉チーズ →小さじ 1</p> <p>☆コンソメ →小さじ 1</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>200ccでも!</p>
--	---	--------------------------------------

つく かた
作り方



- ☆を 混ぜておく。
- おなべに 水と 塩を入れて、 火に かけ、 沸騰したら パスタを 入れて 茹でる。
- フライパンに オリーブオイルを 入れ、 中火で ●を 炒める。
- 玉ねぎが しんなりしたら 弱火にして、 茹でた パスタと ☆を 入れる。
- 弱火のまま 混ぜて、 全体が 温まったら 完成♪