

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

焼きケチャップナポリタン

調理時間

15分

1人分

574kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



ピーマン

+

使ったのはコレ!



カゴメ
トマトケチャップ 500g

焼きケチャップナポリタン

材料/2人分

スパゲティ……………200g
ウインナーソーセージ……………2本
玉ねぎ……………1/2個
ピーマン……………1個
マッシュルーム……………100g
サラダ油(炒め用)……………大さじ1/2
カゴメ トマトケチャップ…大さじ8
サラダ油(焼きケチャップ用)……………
……………大さじ1/2

作り方

- ①スパゲティは塩(分量外)を加えた湯でゆでておく。
- ②ウインナーは斜め薄切り、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームは薄切りにする。
- ③フライパンにサラダ油(炒め用)を熱し、ウインナー、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームの順に炒める。
- ④③の具材を端に寄せ、鍋肌に「カゴメ トマトケチャップ」とサラダ油(焼きケチャップ用)を入れたら、2/3くらいの量になるまで水分を飛ばすように中火でしっかりと焼く。(焼きケチャップ)
- ⑤全体を炒め合わせたら、スパゲティを加えて手早く炒め皿に盛る。お好みでチーズをかける。