

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：2人分

- スパゲティ：200g
- チキンプレスト：200g
- ベーコン：100g
- にんじん：1本
- パプリカ（赤、黄色）：各1個
- カレーパウダー：大さじ2
- ガーリック：2片
- オリーブオイル：大さじ2
- 塩：適量
- 黒胡椒：適量

## 作り方

1. チキンプレストは一口大に切り、にんじんとパプリカは細切りにします。ガーリックはみじん切りにします。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、ガーリックを炒めます。香りが出てきたらベーコンとチキンを加え、炒めます。
3. にんじんとパプリカを加え、炒め合わせます。その後、カレーパウダーを加えて全体に馴染ませます。
4. 別の鍋でスパゲティをゆでます。ゆで上がったらフライパンに移し、全体をよく混ぜます。塩と黒胡椒で味を調えます。