

\ 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
- 生クリーム：100ml
- カレー粉：大さじ1
- ニンニク：1片
- オリーブオイル：適量
- 塩：適量
- 黒胡椒：適量

作り方

1. スパゲティは表示時間通りにゆでる。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、みじん切りにしたニンニクを炒める。
3. ニンニクが香りを出し始めたら、カレー粉を加えて炒める。
4. その後、生クリームを加え、よく混ぜる。
5. ゆで上がったスパゲティをフライパンに加え、よく絡める。
6. 塩と黒胡椒で味を調べて完成です。