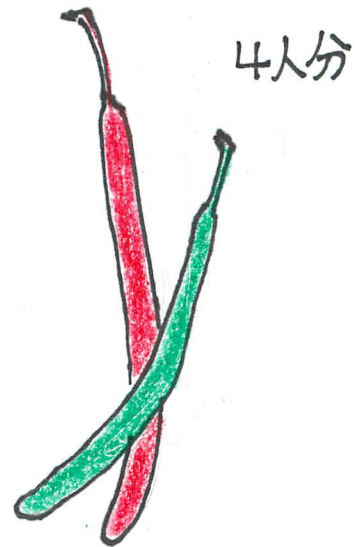


太古薬 ハンパロンチー)

材料

スパゲッティ	400g
ほうれん草	1束
ベーコン	4枚
しめじ	1株
にんにく	2片
オリーブ油	大さじ 2
太古薬	大さじ 2
しょう油	大さじ 4



- ① ほうれん草、ベーコンは食べやすい大きさに切る
- ② しめじは株からはずしておく
- ③ にんにくはスライスしておく
- ④ フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくを炒める。
- ⑤ ベーコン、しめじを入れ、さらに炒める。
- ⑥ ゆで上がったスパゲッティと生の切ったほうれん草をフライパンに入れる。
- ⑦ 太古薬、しょう油を入れ、全体にからませる。



※ その他の使い方

鍋物、とうふ、おさん等の薬味に
少し食品にちよい足し。
(おいしさが増します。)

カレーのかくし味にも！
ちよと辛味が欲しい時に！

