



蓮代寺小学校6年生がレシピを開発!

トマトカレー風味パスタ



Point

出汁と醤油を入れることで
和風パスタに大変身!

材 料 1人前

<input type="checkbox"/> トマト	1つ (中)
<input type="checkbox"/> レトルトトマトカレー	1つ
<input type="checkbox"/> パスタ	1束
<input type="checkbox"/> 醤油	少々
<input type="checkbox"/> だし	200ml
<input type="checkbox"/> 卵	1つ
<input type="checkbox"/> パセリ	少々



★これを使うとGood!!

小松市産トマト100%の
レトルトカレーです



Cooking Instructions

- ① トマトカレーをあたためる。
- ② トマトを1cm角で細かく細かく切る。
- ③ 目玉焼きを作る。
- ④ レトルトカレーをなべにうつす。
- ⑤ ④のなべに切ったトマトと、だしと醤油を入れる。
- ⑥ ⑤を火を通して温める。
- ⑦ パスタをゆでる。(記載時間)
- ⑧ パスタ、トマトカレー、目玉焼き、パセリの順でもりつければ完成です!