


# 新城 ZIBASAN レシピコンテスト 優秀賞

料理名	ほうれん草パウダーパスタ		
使用する 新城産の 食材	ほうれん草パウダー ほうれん草 トマト ベーコン		
材料名	分量（4人分）	作り方	
ほうれん草パウダー	小さじ1	① 鍋に湯を沸かし、塩を小さじ1入れる。	
ほうれん草	1束	② パスタを入れ、茹でる。	
トマト	2個	③ フライパンにオリーブオイルを入れ、薄切りした ガーリックとベーコンを入れて炒める。	
ベーコン	200g	④ ほうれん草パウダーを入れ、絡める。	
オリーブオイル	大さじ2	⑤ トマトを入れ、軽く炒める。	
ガーリック	1片	⑥ 茹でたパスタを入れ、一緒に炒める。	
塩こしょう	少々	⑦ 切ったほうれん草を入れて混ぜ合わせる。	
パスタ	400g	⑧ 塩こしょうで味付けして完成。	
<p>〈 料理のアピールポイント 〉</p> <p>見た目もキレイだし、栄養いっぱいです。          奥三河ほうれん草を使っています。年中採れるし、竹下さんという人が作ったほうれん草パウダーを使っています。パウダーにしても、ほうれん草のうまみがでできます。</p>			