

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (料理)

委員会名 大分中央地区運営委員会

★料理名

コンソメミルクのスープパスタ

★おすすめコメント

家にある麺と残り野菜で美味しくてお腹いっぱい食べられる♡子どもたちも好きな味。



◆材料(4 人分)

- ・GC あらびきウィンナー 1 袋 (80 g)
- ・産直玉ねぎ 1 玉
- ・ぶなしめじ 1 パック ※その他お好みの野菜やきのこ類
- ・GC びん牛乳ノンホモ 250 cc
- ・GC チキンコンソメ 1 袋
- ・GC 北海道小麦ロングパスタ (ペアパック) or GC スパゲッティ 400 g
(GC 焼きそば、チャンポンなどでも O.K.)、
- ・GC 万能うまっ辛だれ、GC 味付塩こしょう 各適量

◆作り方

- ① パスタをゆでる (やや短めのゆで時間)。 ※ゆで麺の場合は略
- ② 玉ねぎ、しめじ (きのこ類) などを炒め、その後ウィンナーを炒める。
- ③ 牛乳を鍋に入れて温め、コンソメ、塩を入れる。
- ④ パスタを入れ、野菜、ウィンナーも入れて、塩コショウで味を調える。

◆作り方・ポイント

うまっ辛だれをかけて辛さを調節可 (お皿の上で)。子どもたちはそのまま美味しく♪大人はちょっと辛めでも食べられて簡単・美味しい♪