

# 越前菊のスパゲッティ

## レシピの説明

越前市の菊の花を身近に感じてみましょう。

<4人分>

パスタ	400g	オリーブ油	大さじ3	
人参	1/2本	塩	適量	
ピーマン	3個	A	こしょう	適量
しめじ	1袋		チキンスープ	小さじ2
たまねぎ	1/2個		しょうゆ	小さじ1
菊	300g	B	酢	小さじ1/2
ベーコン	200g		塩	小さじ1/2
		C	塩(ゆで塩)	小さじ1



## 作り方



① 材料を用意して、分量を確認する。



② ピーマン、人参、たまねぎは千切りにし、しめじはほぐす。ベーコンは短冊に切る。



③ 沸騰したお湯にBを入れ、洗った菊の花を入れさっとゆでザルにあげる。  
\*菊の色止めといいます。



④ 鍋に4Lのお湯をわかしゆで塩を入れパスタを好みの硬さにゆでる。



⑤ ベーコンをフライパンで中火で炒める。

\*ベーコンから出る油で炒める。



⑥ 炒めたベーコンに②を入れ火が通ったらAで味をつける。  
\*パスタと菊の花が入るので少し濃い味をつける。



⑦ ⑥に③をほぐしながら入れる。ゆでたスパスタも入れ全体が混ざるまで炒める。



⑧ 盛り付けて完成。