

カゴメ 昔ながらのナポリタン

材料 料理教室用 1グループ分 (6名ご試食分)

スパゲティ	360g	カゴメトマトケチャップ	大さじ12 (215g)
ウインナーソーセージ	6本	サラダ油	大さじ1
玉ねぎ	1個	塩・こしょう	各少々
ピーマン	2個	パルメザンチーズ	適宜
マッシュルーム	6個		

作り方

- ①スパゲティは塩を加えたたっぷりの湯でゆでておく。
- ②ウインナーは斜め薄切りにする。玉ねぎとピーマン、マッシュルームは薄切りにする。
- ③フライパンに油を熱し、ウインナー、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームの順に加え強火で手早く炒め、塩・こしょう、トマトケチャップを加えて合わせる。
- ④①のスパゲティを加え、手早く炒め合わせる。
- ⑤皿に盛り、お好みでパルメザンチーズをふる。

ポイント

- ※スパゲティを加えた後、さらにケチャップ大さじ1を加えると、フレッシュなおいしさが楽しめます。
- ※バターやソースを加えてもOK！コクのある味わいになります。



使うのはこれ

カゴメ トマトケチャップ
500g

トマトたっぷり
自然万能調味料！

2人分の場合の材料

スパゲティ	200g
ウインナーソーセージ	3本
玉ねぎ	1/2個
ピーマン	1個
マッシュルーム(スライス)	小1缶
カゴメトマトケチャップ	1/2カップ
サラダ油	大さじ1
塩・こしょう	各少々
パルメザンチーズ	適宜



調理時間

約15分

エネルギー

608kcal

塩分

3.6g