

# ピリッとうま辛！小松菜のアラビアータスパゲッティ

## ■材料 5人前

小松菜	5束
ベーコン	25g
玉ネギ	1個
ニンニク	2片
ホールトマト	500g
オリーブオイル、塩、黒コショウ	少々
はちみつ	大さじ2
スパゲッティ	1人80g
ヘーゼルナッツ、アーモンド、クルミ	各10gずつ



## <タバスコ>

カイエンペッパー、鷹の爪	お好みの量で
生唐辛子	15g
酢	40g
水	70g
塩	5g

## ■作り方

- ① ニンニク、玉ネギ 1/2 個をみじん切りにし、オリーブオイルで炒め、ホールトマト入れる。  
香りが出てきたらはちみつ、塩を入れ煮つめる。(トマトソース)
- ② 小松菜を一口大に切る。
- ③ ベーコンを 1cm 幅に切り、タバスコの材料をすべてブレンダー (またはフードプロセッサー) で混ぜる。
- ④ 玉ネギ 1/2 個をあめ色になるまで炒める。
- ⑤ パスタを芯が少し残るくらいまでゆでる。
- ⑥ 小松菜、あめ色玉ネギ、ベーコンを炒める。
- ⑦ トマトソース、パスタ、タバスコをからめる。
- ⑧ パスタを盛って上に⑥を乗せローストナッツをかける。