

## カップスープでクリーム Pasta



1人分

お好みのパスタ ひとり分  
カップスープの素 1袋  
ベーコン 1枚  
牛乳 100cc  
水 100cc  
塩コショウ 少々

- 1) パスタをゆで時間を3分ほど残して短めに茹でる。
- 2) フライパンに牛乳と水を入れて沸かし、ベーコンとスープの素をいれて溶かしたらパスタをいれ、残りの時間煮込むように茹でる。塩気が足りなければ塩コショウで調味する。