

## ナスたっぷり。ちょっと和風なさっぱりペンネ



1人分

ペンネ (普通のスパゲッティでも) 80g  
ナス 100g (中1本くらい)  
プチトマト 8個  
アンチョビペースト チューブで4cmくらい  
にんにく 1/2かけ  
ベーコン 1枚  
たかのつめ 1/2本  
しょうゆ 大さじ1/2  
バルサミコ酢 大さじ1  
みりん 大さじ1  
大葉 2枚  
オリーブオイル 適量

1) ナスは1.5cm角に切る。プチトマトは半分に、ベーコンは5mm幅に、にんにくはスライスする。大葉は千切りに。

2) ペンネを茹でる。  
フライパンにオリーブオイル、にんにく、たかのつめを熱し香りが出たらナス、アンチョビペースト、ベーコン、トマトを加えて炒める。

3) フライパンにペンネをいれ、あわせた とパスタの茹で汁お玉1杯分加えて混ぜ合わせ、ある程度水分が飛んだら仕上げに大葉を散らす。