まつもと新聞

ワンパンパスタ



よくインスタとかに、ワンパンパスタの作り方が紹介されています。

ワンパンとは、パスタを作る際に、パスタを茹でるフライパンとソースを絡めるフライパンとを、一個のフライパンで済ませることです。先日から、茹でたパスタの上に、クリームシチューをのっけることにハマっております。ということで、ワンパンでクリームシチューパスタを作ることにチャレンジしてみました！

まず、ベーコンと野菜を炒めて、お水を入れます。だいたい、パスタ麺1束につき、お水300ccくらいだと思います。沸いたらパスタ麺を投入します。クリームシチュー味にしたいので、クリームシチューのルウを入れ、牛乳を100cc入れて完成です。ルウでなく、コンソメ顆粒と牛乳でも作れるようです。洗い物が一つなので楽ですね。

寒い冬はクリームシチューパスタで乗り切りますっ！！

いつも松本歯科医院に御来院いただき、ありがとうございます。

今号は、院長の突発的なワンパンクリームシチュー特集なので、森田のコラムはお休みです。次号に御期待ください。

衛生士　森田育代

発行元
松本歯科医院

大阪府吹田市岸部北
2－1－24
千里ガーデンクリ ニックビル2階

お知らせ

①予約のキャンセル・変更について

予約がとれず、１２時１９時で、１時間ほど待たれる方が、毎日おられます。予約をキャンセル・変更される場合は、１２時１９時でお待ちいただいております。御理解の程よろしくお願いします。

②吹田市健診

11月は、誕生月が10月11月の方が対象となっております。お早めにどう

編集後記

あっという間に秋というか、寒くなってきましたね。暑いのも嫌だけど寒いのも嫌です。