

# 두유크림파스타

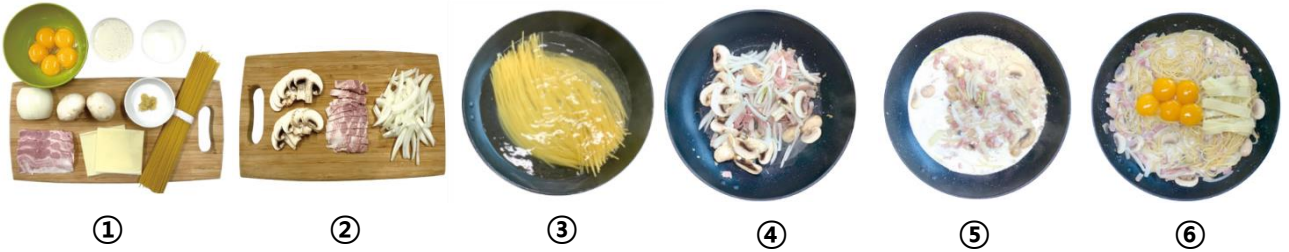


## 재료 (만3-5세 5인분량 기준)

○ 두유	200g	○ 스파게티 면	175g
○ 생크림	100g	○ 슬라이스 치즈	2장
○ 양송이	50g	○ 달걀노른자	5개
○ 마늘	5g	○ 콩기름	10g
○ 양파	50g	○ 소금	0.5g
○ 베이컨	50g	○ 후추	0.5g



## 조리방법



- ① 양송이와 마늘은 편으로 썬다.
- ② 양파는 채 썰고 베이컨은 한입 크기로 썬다.
- ③ 끓는 물에 소금과 스파게티 면을 넣고 10분간 삶은 뒤 체에 받쳐 건진다. 이때 면수는 버리지 않고 남긴다.
- ④ 팬에 콩기름을 두르고 마늘과 베이컨을 넣어 볶다가 양파와 양송이를 넣고 함께 볶는다.
- ⑤ ④ 에 스파게티 면을 넣고 면수, 두유, 생크림을 넣어 익힌다.
- ⑥ 소금과 후추를 넣어 간하고 달걀노른자와 슬라이스 치즈를 넣어 함께 섞는다.



### ★ 조리 TIP

\* 기호에 맞게 다양한 종류의 치즈를 첨가하거나 다른 채소를 추가하여도 좋습니다.

※ 식단과 함께 제공되는 “표준레시피”에서 연령별 식품구입량 외에도 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

이 메뉴는 인천광역시 관내 어린이급식관리지원센터(서구, 중구, 미추홀구, 남동구, 강화군, 부평구, 계양구, 용진군, 연수구, 동구, 서구검단)에서 공동개발 하였습니다.

