

たんぱく質たっぷり！枝豆のペペロンチーノ



材料

- ・パスタ（乾） 1人前 約100g
- ・鶏だんご お好みの量
- ・冷凍枝豆 お好みの量
- ・ミニトマト お好みの量
- ・パスタソース 1人前
（オイル系）



作り方

1. パスタをゆでる
2. 鶏だんごと冷凍枝豆を解凍し、電子レンジで火を通す
3. お好みのパスタソースと具材、ゆでたパスタをボウルに入れ、混ぜて、できあがり！

枝豆はたんぱく質や鉄分が豊富です。彩りもバッチリです！