

和風きのこパスタ

調理時間
12分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

《材料》 3~4人分

・スパゲッティ (8分ゆでタイプ)	300g
・しめじ (一口大に分けておく)	1/2株
・舞茸 (一口大に分けておく)	1/2株
・椎茸 (薄切り)	4枚
・ベーコン (短冊切り)	50g
・青ネギ (小口切り)	少々
・にんにく (みじん切り)	1片
・オリーブオイル	大さじ2
・バター	8g
・醤油	大さじ3
・塩・こしょう	少々
・水	700ml



1. 鍋に青ネギ以外の全ての材料と調味料、半分に折ったスパゲッティと水を順に入れる
2. かき混ぜウイングを取り付け、「パスタモード」12分でスタート

調理時間
13分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

ペンネアラビアータ

《材料》 3~4人分

・ペンネ (9分ゆでタイプ)	200g
・ソーセージ (ななめ切り)	4本
・玉ねぎ (薄切り)	中1個
・トマト缶 (カット)	1缶 400g
・水	200ml
・白ワイン	大さじ4
・にんにく (みじん切り)	1片
・唐辛子	適量
・オリーブオイル	大さじ2
・塩・こしょう	少々



1. 鍋に油をひき、にんにく・玉ねぎ・ソーセージ・ペンネ・トマト缶、調味料と水を順に入れる
2. かき混ぜウイングを取付け、「パスタモード」13分でスタート