



調理時間
12分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

たらこパスタ

《材料》 3～4 人分

- ・スパゲッティ (8 分ゆでタイプ) 300 g
- ・しめじ (一口大に分けておく) 1/2 株
- ・オリーブオイル 大さじ 1
- ・しょうゆ 大さじ 1
- ・顆粒だし 小さじ 1
- ・塩・こしょう 少々
- ・酒 大さじ 1
- ・水 700ml

- A (
- ・バター 30 g
 - ・たらこ (ほぐしておく) 3 本
 - ・青ねぎ (小口切り) 2 本
-)

1. 鍋に、半分に折ったスパゲッティ・A 以外の材料・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
3. ピピピと鳴ったら蓋を開け、A の材料を入れて混ぜる

※ スパゲッティはメーカーや太さ等によりゆで時間が異なります。
水分量はスパゲッティ 100 g に対して 200ml+100ml を目安に調整ください。

	スパゲッティ量	水分量	調理時間
3～4 人前	300 g	700ml	表示時間+4 分
2 人前	200 g	500ml	表示時間+4 分
1 人前	100 g	300ml	表示時間+2 分

※ 早ゆでスパゲッティのご使用も可能です。
水分量はスパゲッティ 100 g に対して 150ml+50ml を目安にご調整ください。

	スパゲッティ量	水分量	調理時間
3～4 人前	300 g	500ml	表示時間+1 分
2 人前	200 g	350ml	表示時間通り
1 人前	100 g	200ml	表示時間通り

※ 調理時間は具材によっても調整が必要です。
生肉等を使用する際は、火の通りをよくご確認ください。



AINX

