スパゲッティボロネーゼ

≪材料≫　3~4 人分

・スパゲッティ (8 分ゆでタイプ)	300 g
・ひき肉	180 g
・玉ねぎ (薄切り)	中 1/2 個
・トマト缶 (カット)	1 缶 400 g
・水	300ml
・コンソメ	9 g
・オリーブオイル	大さじ 1
・塩・こしょう	少々

調理時間 12 分

かき混ぜウイング

1 STEP

1. 鍋に油をひき、 ひき肉・玉ねぎ・半分に折ったスパゲッティ・トマト缶、 調味料・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」12 分※でスタートする

pasta

※ スパゲッティはメーカーや麺の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