

ナポリタン



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
- ・ソーセージ (ななめ切り) 4本
- ・玉ねぎ (薄切り) 中1個
- ・ピーマン (短冊切り) 2個
- ・ケチャップ 150g
- ・水 700ml
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・顆粒コンソメ 小さじ1
- ・塩・こしょう 少々

1. 鍋に玉ねぎ・ソーセージ・ピーマン・半分に折ったスパゲッティ・調味料・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

※ 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 100g 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	300g	700ml	表示時間+4分
2人前	200g	500ml	表示時間+4分
1人前	100g	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 100g 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	300g	500ml	表示時間+1分
2人前	200g	350ml	表示時間通り
1人前	100g	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

