

ボンゴレビアンコ



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)	300 g
・ベーコン (2センチ幅に切る)	50 g
・あさり	30 個位
・にんにく (みじん切り)	1 片
・青ねぎ (小口切り)	少々
・オリーブオイル	大さじ 1
・バター	10 g
・白ワイン	100ml
・水	600ml
・塩・こしょう	少々

1. 鍋に青ねぎ以外の全ての材料・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



pasta

※ 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

