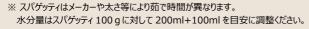


## 和風きのこパスタ

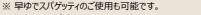
## «材料» 3~4 人分

・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
・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)	50 g
・青ねぎ ( 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	8 g
・しょうゆ	大さじ 3
・塩・こしょう	少々
・水	700ml

- 1. 鍋に青ねぎ以外の全ての材料・調味料・半分に折ったスパゲッティ・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



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。





