



早ゆでパスタ&市販のパスタソースで 簡単スパゲッティ

《材料》 1人分

- ・スパゲッティ（早ゆで3分タイプ） 100g
- ・市販のミートソース 1人分
- ・水 200cc
- ・オリーブオイル 大さじ1

調理時間
3分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

1. 鍋に油をひき、全ての材料・水を入れる
2. かき混ぜウイングを取り付け、「手動モード」3分・120度でスタート

※ 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。

