



調理時間  
**3分**

かき混ぜ  
ワイン

**1**  
STEP

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

※ スpagettiはメーカー・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） 100 g
- ・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

pasta

※ 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。

