



おまかせIH

簡単パスタ

火力の目安
160g

材料（2人分）

鶏もも肉（2～3cm角に切る）	150g
赤パプリカ（乱切り）	1/4個
黄パプリカ（乱切り）	1/4個
ブロッコリー（小房に分ける）	1/3株
パスタ（太さ1.6mm）	160g
カゴメ基本のトマトソース	1缶（295g）
塩	少々
こしょう	少々
オリーブ油	小さじ2
水	500mL

このレシピに使われている商品

[カゴメ基本のトマトソース](#)

作り方

1. 鶏肉は塩、こしょうをふる。
 2. フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油を入れ「弱火」～「中火」で加熱し、鶏肉とパプリカを炒める。
 3. パスタを半分に折り、フライパンに入れる。
 4. 基本のトマトソースと水を入れ、全体を軽く混ぜ合わせる。
 5. フタをして、「おまかせIH」「簡単パスタ」「160g」を選び、袋に記載されている、ゆで時間に約5分をプラスしてタイマーを設定して「スタート」ボタンを押す。（ゆで時間7分のパスタの場合、12分を目安にお好みで時間を調整する）
 6. 加熱終了約2分前にブロッコリーを加える。加熱が終わったら、フタを外し「弱火」～「中火」で加熱し、かき混ぜながら水分をとばす。
 7. 好みのソースの具合になったら、器に盛りつける。
- 取扱説明書に記載したメニューと設定が異なる場合があります。