



おまかせIH

簡単パスタ

火力の目安
160g

材料（2人分）

玉ねぎ（薄切り）	1/4個
ほうれん草（4cm幅に切る）	1/2束
ベーコン（スライス、1.5cm幅に切る）	3枚
オリーブ油	大さじ1・1/2
パスタ（太さ1.6mm）	160g
豆乳（無調整）	300mL
塩	少々
黒こしょう（粗びき）	少々
粉チーズ	適宜
水	600mL

A キッコーマン 旨みひろがる 香り白だし	大さじ2
おろしにんにく	小さじ1

このレシピに使われている商品



[キッコーマン 旨みひろがる 香り
白だし](#)

作り方

1. フライパンをIHヒーターの中央に置き、オリーブ油大さじ1/2を入れ「**中火**」で加熱し、ほうれん草をしんなりするまで炒めて取り出す。
2. フライパンに、オリーブ油大さじ1/2を入れ「**中火**」で加熱し、玉ねぎ、ベーコンを入れて玉ねぎがしんなりするまで炒める。
3. パスタを半分に折り、フライパンに入れる。
4. 水と**A**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. 加熱が終わったら、豆乳、**1**を加えて「**弱火**」で温める。
7. オリーブ油大さじ1/2をまわしかけ、塩、こしょうで味を整える。
8. 器に盛りつけ、お好みで粉チーズをかける。

●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。