



## 作り方

1. 鍋に水を入れ、「強火」で加熱する。
2. 沸とうしたら、塩とスパゲッティを入れ、ときどきかき混ぜながら「**麺ゆで**」「**強**」でスパゲッティの袋に記載されている時間から1分短くゆで、ざるにあげておく。
3. フライパンをIHヒーターの中央に置き、フライパンにオイルソース大さじ2を入れ、メニューの「**焼き物**」「**130°C**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
4. 表示部に「**適温**」が表示されたら、**A**と残りのオイルソースを加えて炒める。
5. **4**に**2**と残りのオイルソースを加えて全体にからめ、味をととのえる。

●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。

### 便利メニュー

### 麺ゆで

火力の目安  
強

### 適温調理

### 焼き物

設定温度の目安  
130°C

## 材料 (2人分)

スパゲッティ (乾麺)	200g
水	3L
塩	大さじ1/2

<b>A</b> ほうれん草 (長さ3cmに切る)	4株(110g)
ぶなしめじ (小房に分ける)	1パック(100g)
ベーコン (1cm幅に切る)	2枚(40g)

キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソース 大さじ4  
しょうゆ&ペパー

## このレシピに使われている商品



[キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソース しょうゆ&ペパー](#)