



おまかせIH

簡単パスタ

火力の目安
80g

材料（1回分）

白米	1 カップ（180mL）
水	220mL
卵（溶いておく）	1個
塩・こしょう	適量

A マヨネーズ	大さじ1
長ねぎ（みじん切り）	1/4本
ウインナー（輪切り）	2本

お米	1カップ （180mL）	2カップ （360mL）
水量	220mL	440mL
その他の材料	1カップ分の分量	2カップ分の分量
火力の設定	80g	160g
加熱時間の目安	12分	20分

作り方

- フライパンに**A**を入れて、IHヒーターの中央に置き、「**中火**」で約1～2分炒める。
- 加熱を停止して、白米を入れてかき混ぜ、水を入れる。
- 少し隙間を開けフタをして、「**おまかせIH**」「**簡単パスタ**」「**80g**」を選び、加熱時間を約12分に設定して「**スタート**」ボタンを押す。
- 加熱が終了したら、卵を回し入れ、塩・こしょうで味を整えて、様子を見ながら「**中火**」～「**強火**」で炒める。

●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。



- お米の量は計量カップで正しくはかる。（1カップは180mL）
- ふたは端を1cm程度ずらし、調理中は隙間を開けたまま調理してください。

