



おまかせIH

簡単パスタ

火力の目安
100g

材料（1回分）

パスタ（太さ1.6mm）	100g
--------------	------

A	さば水煮缶（ほぐす）	100g
	玉ねぎ（薄切り）	50g
	ブロッコリー（小房に分ける）	50g

B	水	400mL
	トマト水煮（あらくきざむ）	150g
	コンソメ顆粒	小さじ1
	しょうゆ	小さじ1/2
	オリーブ油	大さじ1
	にんにく（薄切り）	1片
	塩・こしょう	少々

作り方

1. パスタを半分に折り、フライパンに入れる。
2. **A**を入れる。
3. **B**を入れ、全体を軽く混ぜ合わせる。
4. フタをして、「**おまかせIH**」「**簡単パスタ**」「**100g**」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）
5. 加熱が終わったら、軽にかき混ぜ、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。