



適温調理

サポート

## 材料（4人分）

スパゲティ	200g
ブロックベーコン	80g
にんにく（みじん切り）	2片
オリーブ油	大さじ1

&lt;生クリームのソース&gt;

<b>A</b> 生クリーム	100mL
牛乳	100mL
コンソメ（顆粒）	大さじ1/2

④を合わせておく

&lt;チーズのソース&gt;

<b>B</b> バルメザンチーズ	20g
卵黄	2個分
牛乳	50mL

⑥を合わせておく

塩	少々
粗挽き黒こしょう	少々
レモン（くし形切り）	適量

## 作り方

## 1. 下準備

- ① ベーコンかたまりは、4cm×5mmのブロック状に切る。
- ② スパゲティは半分に折り、スパゲティの袋に記載されている時間より1分短くゆで、オリーブ油（分量外）を絡めておく。

## 2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・オリーブ油を入れる。
- ・アプリから「レシピ送信」ボタンを押し、表示部に「003」を表示させる。
- ・「スタート」ボタンを押す。
- ・音声の流れ表示部に「適温」が表示されたらにんにく、ベーコンを入れる。

## 3. 工程1（約5分）

- ・「OK」ボタンを押す。
- ・にんにくとベーコンを炒める。
- ・油となじみだしたら全体を合わせ、炒める。



- ・目安時間になったら④の生クリームのソースを入れ、全体を混ぜる。

## 4. 工程2（約2分）

- ・「OK」ボタンを押す。
- ・沸とうしたら、ゆでたスパゲティを加えて全体を合わせる。



- ・目安時間になったら⑥のチーズのソースを加える。

## 5. 工程3（約1分）

- ・「スタート」ボタンを押す。
- ・全体を混ぜ合わせる。



- ・目安時間になったら、「切」ボタンを押す。

## 6. 仕上げ

- ・塩と黒こしょうで味を調える。