



適温調理

サポート

材料（4人分）

スパゲティ（乾麺、1.8mm）	200g
玉ねぎ（薄切り）	1/2個
ピーマン（5mm厚の輪切り）	2個
ウインナー（斜め切り）	4～5本
生マッシュルーム（薄切り）	5個
塩・こしょう	少々
バター	10g

<ケチャップソース>

A ケチャップ	大さじ6
牛乳	大さじ5
ソース	小さじ2
砂糖	小さじ2
醤油	小さじ2
コンソメ（顆粒）	小さじ2

①を合わせておく

塩・こしょう	適量
--------	----

作り方

- 下準備
 - ① スパゲティの袋に記載されている時間より1分短くゆでておく。
- 前工程
 - ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
 - ・バターを入れる。
 - ・アプリから「レシピ送信」ボタンを押し、表示部に「004」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」が表示されたら玉ねぎ、ウインナーを入れる。
- 工程1
 - ・「OK」ボタンを押す。
 - ・マッシュルーム、ピーマンを加えて野菜がしんなりするまで炒める。



・目安時間になったら、塩、こしょうを振り、②のケチャップソースを入れ、全体をさっと混ぜ合わせる。

- 工程2
 - ・「OK」ボタンを押す。
 - ・様子を見て混ぜながら煮詰める。



・目安時間になったら、スパゲッティを入れる。

- 工程3
 - ・「スタート」ボタンを押す。
 - ・スパゲティと煮詰めたケチャップソースをよく混ぜ合わせる。
 - ・塩、こしょうを加えて味を調える。



・目安時間になったら、「切」ボタンを押す。