

とっておきレシピ

kewpie

作り方



#### レシピのポイント

オイルソースの量は、お好みで調節してください。

適温調理

サポート

#### 材料（2人分）

ズッキーニ（縦半分に切り、斜め5mm幅に切る） 1本（200g）

にんじん（皮をむき、薄い半月切り） 1/4本（45g）

ベーコン（ブロック、厚切り） 100g

キューピー3分クッキング pastaを手作り オイルソースしょうゆ&ペパー 大さじ2

#### 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 pastaを手作り オイルソースしょうゆ&ペパー](#)

#### 1. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・オイルソース大さじ1を入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**060**」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、ズッキーニ、にんじん、ベーコンを入れる。

#### 2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・ズッキーニ、にんじん、ベーコンを炒める。



- ・目安時間になったら、残りのオイルソースを加える。

#### 3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・炒め合わせ、味を調える。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。