



## 便利メニュー

## 麺ゆで

火力の目安  
強

## 適温調理

## 焼き物

設定温度の目安  
130℃～180℃

## 材料（2人分）

|           |        |
|-----------|--------|
| スパゲティ（乾麺） | 200g   |
| 水         | 3L     |
| 塩         | 小さじ2   |
| オリーブ油     | 大さじ2   |
| にんにく      | 1かけ    |
| 赤唐辛子      | 1本     |
| 塩         | 小さじ1/2 |

対象機種：N9Tシリーズ

## 作り方

1. にんにくはみじん切りにする、赤唐辛子は半分に切り、種を取る。
2. 鍋に水を入れ、「強火」で加熱する。
3. 沸とうしたら、塩とスパゲティを入れときどきかき混ぜながら「麺ゆで」「強」でゆでる。（ゆで時間はスパゲティの袋に記載されている時間）ゆで汁を大さじ3杯分残して、スパゲティはざるにあげておく。
4. フライパンをIHヒーターの中央に置き、フライパンにオリーブ油とにんにく、赤唐辛子を均一に広げて入れ、メニューの「焼き物」「130℃」を選び、「スタート」ボタンを押す。
5. 表示部に「適温」が表示されたら、にんにくと赤唐辛子を動かし始め、にんにくが薄茶色になるまで炒める。
6. 5にAを入れ、手早くかき混ぜ、液が白っぽくなったら、3を加える。設定ボタンで「180」に切り替えて、煮詰めながらよく混ぜる。全体が混ざったら、加熱を止める。



オリーブ油とベーコンや玉ねぎなどは、一緒に低い温度から加熱することで、オリーブ油に旨みを移します。  
フライパンの上に均一に広げたベーコンや玉ねぎなどは、適温になるまで動かさないでください。（鍋の温度が正しく検知できない場合があります）  
スパゲティをゆでる時は、麺ゆでを使うと便利です。