



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℃

材料（2人分）

A 卵	2個
パルメザンチーズ（粉末）	20g
牛乳	50mL
粗引き黒こしょう	小さじ1/4
塩	小さじ1/3

スパゲティ（乾麺）	200g
水	3L
塩	小さじ2
オリーブ油	大さじ2
ベーコン	50g

調理の前にぬれふきんを準備してください。

作り方

- ベーコンは、1cm幅に切る。材料Aを粉っぽさがなくなるまでよく混ぜておく。
- 鍋に水を入れ、「**強火**」で加熱する。
- 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。
- 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ベーコン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。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、ベーコンを動かし始め、少し縮れた感じになるまでじっくり炒める。
- ベーコンから脂が出てきたら、**3**とゆで汁を加える。全体が混ざったら、加熱を止める。
- ぬれふきんの上に、フライパンごと置く。**A**を入れ、手早く混ぜ合わせる。
※とろみが見つからない場合は、フライパンをIHヒーターに戻し、余熱を利用して混ぜてください。



調理のこつ

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。