



## 作りかた

- 大きくて深めの耐熱ボウルにAを入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
- 玉ねぎ、ベーコン、マッシュルーム、ピーマンの順にボウルに入れ、塩、こしょうをする。
- かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **243 三ツ星ナポリタン** で加熱する。
- 報知音が鳴ったら③を取り出し、ケチャップ、生クリームの順に加えてよく混ぜる。ラップをせずにテーブルプレートの中央に置き、再び加熱する。
- 加熱後、約3分置き、よく混ぜて器に盛り、パルメザンチーズを散らす。

### 加熱の目安

加熱：約13分

### 1回に作れる分量

1~2人分

### 使用付属品



テーブルプレート

### カロリー

579kcal

### 塩分

3.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
パスタ(太さ1.6mmの物)	80g	160g
ベーコン(細切り)	1枚(約17.5g)	2枚(約35g)
玉ねぎ(薄切り)	1/4個(約50g)	1/2個(約100g)
ピーマン(輪切り)	1/2個(約15g)	1個(約30g)
マッシュルーム(缶詰、薄切り)	小1/2缶(約25g)	小1缶(約50g)
A 水	130mL	260mL
A バター(5mm角に切る)	大さじ1/2	大さじ1
A 塩	0.5g	1g
カゴメトマトケチャップ	大さじ3	大さじ6
生クリーム	大さじ1	大さじ2
塩、こしょう	各少々	各少々
パルメザンチーズ	適宜	適宜

### コラボメニューのコツ

#### 容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル 約1.0kg、耐熱プラスチックボウル 約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

#### ラップのかけかたは

1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

### このレシピに使われている商品



カゴメトマトケチャップ