

♪^{でんし}電子レンジでかんたんクリームパスタ♪

○材料（2人分）

- ・パスタ 160g
- ・バター 15g
- ・コンソメキューブ 1つ
- ・塩 2つまみ
- ・水 190cc

- ・玉ねぎ 1/4こ
※スライサーでうす切りに
- ・ベーコン 1枚 細切り
- ・牛乳 200cc

- ・チーズ50g
- ・黒こしょう



○作り方

①パスタ～水を^{たいねつようき}耐熱容器に入れて

600wで^{ふんかねつ}6分加熱する。



②①に^{たま}玉ねぎ、^{ぎゅうにゅう}ベーコン、牛乳を

いれて、さっと^ま混ぜて、600wで

^{ふんかねつ}2分加熱する。



パスタの^く具は、お好みで
しめじや^{した}下ゆでしたほう
れんそうなどを入れても
おいしいです。

③一度とりだしてかき^ま混ぜてさらに

600wで^{ふんかねつ}2分加熱する。

④とりだしたらチーズを^い入れて^ま混ぜる。

^{しあ}仕上げに^{くろ}黒こしょうをかける。



※^{でんし}電子レンジから^{ようき}容器を取り出すときは^{あつ}熱いので、^{ちゅうい}注意しましょう！

※^{ようき}容器は^{ふか}深さがあるものを選びます。^{えら}加熱中に^{かねつちゅう}あられる場合^{ばあい}があります。