

# はるやさい 【春野菜のパスタの作り方】

わっと ぼあい  
(500 W の場合)

- ① スナッフエンドウは洗ってスジを取り、竹串で5～6カ所穴をあける。



- ② 菜の花を洗い、キッチンばさみで4 cm に切る。



- ③ キャベツは一口大に手でちぎる。

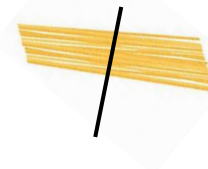
- ④ ベーコンはテーブルナイフで一口大に切る。



- ⑤ レンジ容器に水を200cc入れる。

- ⑥ 塩を一つまみ入れて混ぜる。

- ⑦ そこにスパゲティを半分に折り、広げて入れる。



- ⑧ 上にベーコン、スナッフエンドウ、菜の花、キャベツを入れて、蓋をせずに4分加熱する。

- ⑨ 一度取り出して、めんつゆ大さじ2とバターを

- ひとかけら(10g)入れて混ぜる。

- ⑩ 蓋をせずに4分加熱する。



- ⑪ よく混ぜて、皿に盛る。