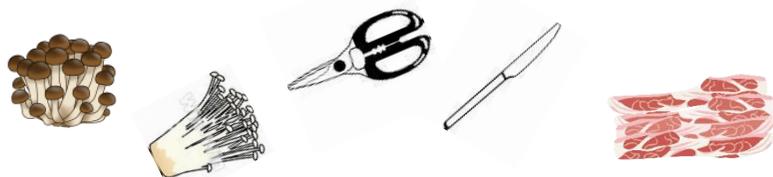


# わふう つく かた 【和風パスタの作り方】

わっと ぼあい  
(500 W の場合)

① しめじは<sup>あら</sup>洗って<sup>いしづき</sup>石附を取り、<sup>と</sup>手で<sup>わ</sup>分けておく。



② エノキはキッチンバサミで<sup>せんち き</sup>3cmに切る。

③ ベーコンはテーブルナイフで<sup>せんち き</sup>3cmに切る。

④ スパゲティを<sup>はんぶん</sup>半分に折、<sup>お</sup>ほぐしてレンジ容器に  
い  
入れる。

⑤ <sup>みず</sup>水を<sup>しーしーい</sup>150cc入れる。



⑥ <sup>うえ</sup>上にしめじとエノキ、<sup>い</sup>ベーコンを入れる。

⑦ <sup>ふた</sup>蓋を<sup>ぶんかねつ</sup>せずに4分加熱する。

⑧ キッチンバサミでほうれん草を<sup>そう</sup>5cmに<sup>き</sup>切る。

⑨ 一度取り出したら、めんつゆ<sup>おお</sup>大さじ2とバターを  
<sup>ひとかけら</sup>一片(8g)入れてよく<sup>ま</sup>混ぜる。

⑩ ほうれん草を<sup>そう</sup>上に<sup>うえ</sup>のせて、<sup>ふた</sup>蓋を<sup>ぶんかねつ</sup>せずに4分加熱  
する。

⑪ <sup>おおほ</sup>大葉を<sup>ふた</sup>二つに<sup>お</sup>折ってキッチンバサミで<sup>ほそ</sup>細く<sup>き</sup>切る。



⑫ 取り出したらよく<sup>ま</sup>混ぜて<sup>さら</sup>皿に<sup>も</sup>盛り、<sup>この</sup>好みでコショ  
ウをかけて、<sup>おおほ</sup>大葉をのせる。