



炊飯器でスパゲティー

☆簡単ナポリタン



【 材料 】※作りやすい分量

スパゲティー	300g
玉葱	1/2個
ピーマン	2個
しめじ	1/4株
ウインナー	4～5本
オリーブオイル	大さじ1
水	3と1/2カップ
コンソメ（キューブ）	1個

【 作り方 】

①スパゲティーを半分に折り、オリーブオイル・水と一緒に炊飯器の釜に入れる。
②玉葱は薄切り、ピーマンは千切り、しめじはほぐす、ウインナーは食べやすい大きさに切り、コンソメと一緒に①へ入れ、炊飯器のスイッチを押す。
（早炊きモード）
③出来上がったらすぐに全体を混ぜ、最後にケチャップを加え全体を混ぜ、味をととのえて完成。



スイッチを入れたら他のことができるので忙しい時におすすめです。
分量は作りやすい大人3人前で記載していますので、調理時に調整してください。
お好みで粉チーズ、大人はホットソースなどをプラスしても美味しいですよ！



令和8年11月号

