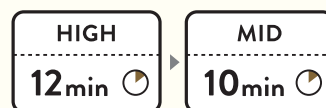




定番のミートソースもパスタも一緒にひと鍋で出来ます。

Pasta recipe 01

ひと鍋ミートパスタ



材料

スパゲッティ	160g
合挽肉	200g
トマト缶	1/2缶(200g)
玉ねぎ	1/4個(70g) みじん切り
ケチャップ	大さじ1
ソース	大さじ1
コンソメ(キューブ)	1個
水	250ml
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1

作り方

1. グリルパンにスパゲッティ以外の材料を全て入れて混ぜる。
2. スパゲッティを半分に折ってパラパラと入れる。
3. 蓋をして【HIGH12分】、沸騰したら【MID10分】(パスタの表示茹で時間)加熱する。
4. 蓋を取って全体を混ぜて出来上がり。

お子さんも大好きな定番の味。

