ケンミン食品
株式会社

レンジで簡単♪きのこの和風ライスパスタ



調理時間：10分　調理法：電子レンジ　カロリー：420kcal　塩分：2.5g

具材を全て耐熱容器に入れてレンジだけの簡単調理で完成！
洗い物も少なくランチにもピッタリなレシピです。

パスタをゆでる必要もなく！簡単に、もちもち食感のパスタが出来ます！
ライスパスタの電子レンジでのゆで方

使用商品　ライスパスタ



お米100%にこだわったお米100%ならではの上品な香りともっちり食感が特徴のお米の魅力が詰まったライスパスタです。小麦・食品添加物不使用・玄米入りです。

材料　1人前

ライスパスタ：1/3袋（約80g）
ハーフベーコン：2枚
お好みのきのこ：1パック（約100g）（しめじ、えのき、エリンギなど）
青ねぎ（小口切り）：適量
■調味料
【A】水：180cc
【A】濃口醤油：大さじ1/2（9g）
【A】鶏がらスープの素（顆粒）小さじ1/2（約1.25g）
【A】にんにくチューブ1cm（約1g）
オリーブオイル：大さじ1/2（約6g）

作り方

(1)
きのこは石づきを取り、ほぐしておく。
ベーコンは細切りにする。
(2)
耐熱容器に【調味料A】を入れて混ぜ、ライスパスタを半分に折って入れる。
(3)
きのこ・ベーコン・オリーブオイルを加え、ふた（またはラップ）をし、電子レンジで加熱する。
（目安時間：500W　4分、600W　3分20秒）

※電子レンジでの加熱時間は機種によりますので、お使いの機種によって調整してください。
(4)
やけどに気を付けながら、ふたを取り、軽く全体を混ぜたら再びふたをして電子レンジで加熱する。
（目安時間：500W　4分、600W　3分20秒）
(5)
再びやけどに気を付けながらふたを取って全体を混ぜ、青ねぎのをトッピングしたら完成♪

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.