

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異なりますので、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♪