

ボンゴレビアンコ（パスタソース）

合計加熱調理時間 約 6分

[1人分：86kcal/食塩相当量：1.3g]

アサリの旨味とニンニクが香る定番のパスタソース。スチコンなら、手軽に大量につくれます。



材料（16人分）

アサリ：殻付（砂抜きしてこすり洗いでする）	1600g
ニンニク（みじん切り）	30g
赤唐辛子（種を取る）	4本
白ワイン	300cc
オリーブオイル	100g
塩	大さじ1
こしょう	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

16人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	6分	130℃

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚にすべての材料を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。

- 調理ポイント**
- ◆多段で調理する場合は、加熱時間を調節すること。
 - ◆茹であがったパスタに絡める。