

スパゲティナポリタン



材料 (2/3ホテルパン1枚分)	分量	下ごしらえ
パスタ麺 (5分茹で)	500g	
オリーブオイルA	20g	
水	900g	
塩	3g	水に溶かしておく
ベーコン	150g	1 cm幅に切る
ウィンナー	150g	5mm厚にスライス
玉ねぎ	400g	1mm厚に薄くスライス
ニンジン	200g	千切りにする
ピーマン	100g	千切りにする
オリーブオイルB	15g	
粉チーズ	40g	
ケチャップ	380g	
ウスターソース	50g	
塩こしょう	適量	

作り方

- 1 パスタ麺を茹でる**
 - ・ 65mmのホテルパンに乾麺を入れ、全体にオリーブオイルAをかけ、麺にすり込む
- 2 スチコン予熱運転**
 - ・ 予熱運転する (設定: コンビモード・100%・150℃・16分)
- 3 スチコンで調理**
 - ・ 乾麺に塩を溶かした水を加え、麺が完全に隠れるようにオープンシートを被せ、25mmのホテルパンでフタをする
 - ・ スチコンに入れ、調理 **コンビモード** **100%** **150℃** **16分**
- 4 野菜を入れる**
 - ・ 上記の調理が終わったら、取り出してフタとオープンシートを外して、オリーブオイルBを加えた後、麺をほぐし、ピーマン→ニンジン→玉ねぎ→ベーコン→ウィンナーの順に全体に広げながら入れる
- 5 スチコン予熱運転**
 - ・ 予熱運転する (設定: コンビモード・90%・230℃・6分)
- 6 スチコンで調理**
 - ・ スチコンに入れ、調理 **コンビモード** **90%** **230℃** **6分**
- 7 ソースであえる**
 - ・ 取り出し、ソース・ケチャップ・粉チーズ・塩こしょうを加え混ぜ合わせる
 - ・ 追加で3分調理する **コンビモード** **90%** **230℃** **3分**

POINT

- 麺茹でき時間表記 +11 分で調理出来ます (8 分茹での場合 19 分)
- 茹でこぼしの必要がないので作業効率も良く、やけどの心配もございません
- 回転釜・フライパンで調理する方法と比べ、混ぜ合わせる回数が少なく済み、麺が切れるのを防げます

※麺のメーカーによっては上手く出来ない場合もあります
※レシピの内容については、ホシザキ北九・コンサル室までお問い合わせください