



20分

1人分あたり  
422  
kcal

レンジで完成！

# 明太バター の 和風スパゲティ

DELISH  
KITCHEN



# レンジで完成！ 明太バター の和風スパゲティ

20分

1人分あたり  
422  
kcal



## 材料 (1人分)

スパゲティ	80g
明太子	1/2本 (25g)
めんつゆ [3倍濃縮]	大さじ 1/2
水	250cc
有塩バター	5g

仕上げ	
刻みのり	少々
有塩バター	5g
細ねぎ (刻み)	少々

- 1 明太子は切り込みを入れて中身を取り出す。あえる用とトッピング用に半量ずつ取り分ける。
- 2 耐熱容器にめんつゆ、水、スパゲティを半分に折って入れ、全体を混ぜる。ふんわりとラップをし、600Wのレンジで袋の表示時間より1分長く加熱する。
- 3 取り出してバター (5g) を加えて混ぜ、ラップをせずに再度レンジで2分加熱して水分をとばす。取り出して明太子 (あえる用) を加えて混ぜる。  
今回のパスタは 1.6mm、8分ゆでのものを使用しています。
- 4 器に盛り、明太子 (トッピング用)、刻みのり、バター (仕上げ用) をのせる。細ねぎをちらす。