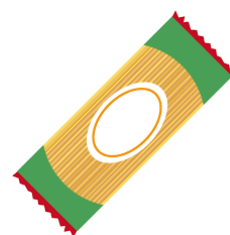


家庭科からはレンチン簡単パスタレシピを紹介します！！



## 「レンチンかんたんカルボナーラ」

### ★材料

親子でレッツクッキング！！

☆パスタ	1人前
☆バター	15g
☆コンソメ	1キューブ
☆にんにくチューブ	2cm
☆水	250ml～300ml パスタがうっすらつかるくらい
☆ーフベーコンベーコン	4～5枚
卵	S/M→2個 L/LL→1個
粉チーズ	大さじ1～2（お好みで）

### ★作り方

- ① パスタは半分に折る。ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 耐熱容器やレンジ大丈夫なお皿に☆を全部入れる。
- ③ ラップをかけずに600Wでパスタの茹で時間+3分
- ④ ボウルに卵と粉チーズを入れてかきまぜる。
- ⑤ 加熱後の耐熱容器に④を入れてコショウをかけて出来上がり！！

