



### 材料

義大利麵	200g
鴻禧菇	100g
培根（切1公分寬）	100g
綠蘆筍（斜切）	10根

### 調味料A

高湯	400ml
橄欖油	2.5大匙

### 調味料B

鮮奶油	100 ml
味增	30 ml
黑胡椒	少許

### 推薦商品



NN-BS1700 蒸烘烤微波爐



## 料理步驟

- Step. 1** 在直徑25cm的耐熱碗中將調味料A混合，義大利麵折半朝相同方向放入，用筷子左右攪拌義大利麵使其均勻吸收水分。
- Step. 2** 淋上調味料B，接著放入鴻禧菇、培根，寬鬆地包上保鮮膜，馬上加熱。
- Step. 3** 放在爐內中央位置，選擇料理編號No.123義大利麵和麵的粗細(1.6mm)進行加熱(No.318碗料理也可以)。
- Step. 4** 將義大利麵好好翻鬆，放上綠蘆筍，按再加熱→4分鐘(結束後可視喜好的蘆筍熟度決定是否繼續加熱)。