エビとブロッコリーの豆乳クリームパスタ

材料 (1人分)

(ソース)	
豆乳	1カップ
バター	30g
小麦粉	大さじ2
(パスタ)	
パスタ(1.6mm)	80g
水	600g
コンソメ	小さじ1
(具)	
むきエビ	8尾
ブロッコリー	適量

作り方

1. 湯沸かし機能を使い、パスタを茹でるお湯を沸かします。
2. ソースを作ります。フライパンをコンロにのせて揚げ物温度調節スイッチを押して130度～140度に設定し、フライパンを余熱し、バターを溶かします。
3. バターが溶けたら、小麦粉を入れ、バターとなじむまでよく混ぜ、炒めます。
4. (3)に少しずつ豆乳を入れて、ダマがなくなるようにゆっくりとかき混ぜます。
5. (1)が沸騰したらコンソメを入れます(パスタに程よく味がついて、おいしくなるんです)。コンソメが溶けたらパスタを入れ、タイマーを7分に設定します。タイマーが残り2分になったら、むきエビとブロッコリーを入れます。
6. (4)にとろみが出るまでかき混ぜ、パスタを茹で終わったら、茹で汁も一緒に(4)に加え、混ぜあわせます。