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℃～140℃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。