

Si センサーガスコンロ de



グリル
タイマー
機能

塩加減はお好みで調整してね♪
レタスの牛肉詰めグリル



材料
(4~5人分)

レタス(200g).....1/2個
牛こま切れ肉.....150g
マヨネーズ.....適量
ピザ用チーズ.....50g

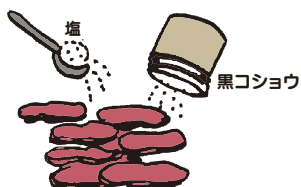
A

塩.....小さじ1/4
黒コショウ.....小さじ1/4

① レタスの芯をとり除きます。



② 牛こま切れ肉に
Aを振ります。



③ ①の隙間に②を詰め、
スキレットにいれ、
グリルで
牛こま切れ肉に
火が通るまで焼きます。
上下強火:8分



④ 一度取り出し、
マヨネーズを表面に塗り、
ピザ用チーズをのせ、
再度焼きます。
上下強火:5分



タイマー
機能

とろ〜い半熟ゆで卵で作る
しみしみ味玉



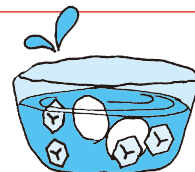
材料
(2個分)

卵.....2個 お湯.....1500ml
氷水.....適量 めんつゆ(2倍濃縮).....100ml

① 鍋にお湯を沸騰させ、
卵をいれて
中火で6分
茹でます。



② 卵を取り出して
すぐに氷水につけて
熱を取ります。



③ 殻をむいて
半熟卵の完成です。



④ ③をビニール袋に入れ、
めんつゆを入れて
空気をぬきながら
口を締め、
冷蔵庫で一晩寝かせて完成です。

