

# Si センサーガスコンロ de



## 炊飯機能

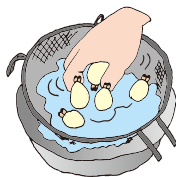
### あさりの旨味を丸ごといただく！ あさり飯



#### 材料 (4人分)

米……………2合 あさり(むき身)……………200g  
 ショウガ……………20g 油揚げ……………1/2枚 万能ネギ……………適量  
 A 酒……………大さじ1 醤油……………大さじ1 砂糖……………大さじ1/2  
 B だし汁+あさりの煮汁……………430ml 塩……………小さじ1/4

- ① 米は洗ってザルにあげ、**30分位**おきます。  
 あさはザルに入れて  
**塩水(約3%)**で  
 ふり洗いをし、  
 水気を切ります。



- ② ショウガはみじん切り  
 油揚げは**2～3cm**長の  
 せん切りにします。  
 万能ネギは  
 小口切りにします。



- ③ **A**を煮立てて  
 あさりとショウガを入れ、  
 あさがふっくらしたら  
 具と煮汁に分けます。



- ④ 炊飯鍋に①を入れ、  
**B**を加え、油揚げを乗せて  
**自動炊飯**で炊きます。  
 消火したら③の具を入れて  
 蒸らします。  
 全体を混ぜ、  
 器に盛り付け  
 万能ネギを散らします。



## 温度調節 機能

\*シンプルな料理だからこそ味わえる素材の味!!  
 \*普通のカキフライよりも風味豊かで、  
 味も見た目もおしゃれです♥

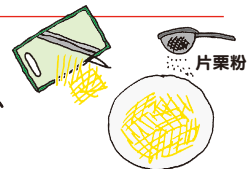
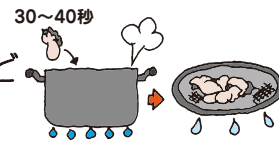
### 牡蠣ポテトフライ



#### 材料 (3人分)

牡蠣……………9個 ジャガイモ……………3個  
 片栗粉……………少々 オリーブオイル……………適量

- ① 鍋に湯を沸かし、  
 牡蠣を**30～40秒**ほど  
 さっと茹で、  
 ザルに上げる。
- ② ジャガイモの皮を剥き、  
 スライサーで細切りにし、  
 片栗粉を混ぜる。
- ③ フライパンの底を薄く覆うくらい  
 オリーブオイルを注ぎ、牡蠣より一回り  
 大きいサイズになるようジャガイモを敷き、  
 その上に牡蠣を**1個**のせ、  
 さらにその上に  
 ジャガイモをのせる。
- ④ 火を点火し**180度**に温度設定し  
 揚げ焼きにする。焼き色がついたら  
 ひっくり返し、もう片面も同じように  
 揚げ焼きにする。



**ポイント**  
 ジャガイモをのせたら、  
 押さえつけずに  
 ふわっとしたまま焼くこと!!

