

Si センサーガスコンロ de



グリル機能

おつまみにサイコ~!!

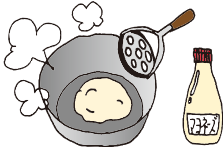
餃子の皮で ミニ Chorizo ドッグ



材料 (2人分)

餃子の皮……………6枚 マヨネーズ……………大さじ1
 Chorizoソーソーセージ……………6本 ピザ用チーズ……………30g
 ジャガイモ……………1個 乾燥パセリ……………適量
 A ケチャップ……………大さじ1 マスタード(粒)……………小さじ1

- ① 皮を剥いたじゃがいもを茹で、水気を飛ばし、熱いうちにつぶし、粗熱を取り、マヨネーズを加え混ぜ合わせます。



- ② 餃子の皮に①、Chorizoソーソーセージをのせ包みます。同様に残りを作ります。



- ③ アルミホイルを敷いたグリルプレートに②をのせ、ピザ用チーズをのせ、グリルで焼きます。



グリルタイマー
(上下:弱) 2~3分

- ④ 器に盛り付け、混ぜ合わせたAを添え、パセリを散らして完成です。



タイマー機能

オイルサーディンの缶汁ごと使った旨味たっぷりのご飯!

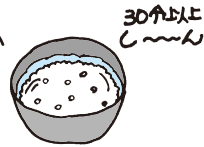
ピラフ風 オイルサーディンの炊き込みご飯



材料 (2人分)

米……………3合 水……………2と1/2カップ ニンニク……………2片
 ニンジン……………60g タマネギ……………1/2個
 オイルサーディン(缶)……………2缶 イタリアンパセリ……………適量
 A ブイヨン(固形)…1個 塩…小さじ1/2 コシユウ…少々

- ① 米は洗ってザルに上げ、分量の水に30分以上浸けます。



- ② ニンニクはみじん切り、タマネギ、ニンジンは5mm角に切ります。



- ③ 土鍋に①とAを入れて混ぜ、②とオイルサーディンを缶汁ごとのせます。蓋をして火を点けて中火で13~15分タイマーを設定します。消火後15分ほど蒸らします。



- ④ 蒸らしが終わったら全体を混ぜ、器に盛り、イタリアンパセリを刻み、散らします。

