



Si センサーガスコンロ de



温度調節
機能

包み方はお好みの包み方で
つくってね〜♪
**パリパリチーズの
羽根付きイタリアン餃子**



材料
(2人分)

餃子の皮……12枚 水(のり用)……適量 豚ひき肉……100g
玉ねぎ……80g キャベツ……50g 塩(塩もみ用)……適量
バジル(生)……5g オリーブオイル……大さじ1
水(蒸し焼き用)……適量 ピザ用チーズ……50g
バジルの葉(生)……適量 **A** コンソメ顆粒…小さじ1
片栗粉……小さじ1 粗挽き黒こしょう……小さじ1/2
すりおろしニンニク…小さじ1 すりおろししょうが…小さじ1

① 玉ねぎ、キャベツはみじん切りにし、
塩を入れよくもみこみ、
10分程おき、水気を絞ります。
バジルはみじん切りにします。

② ボウルに①、豚ひき肉、
Aを入れ、よく捏ね合せ、
縁に水をつけた
餃子の皮にのせ包みます。

③ **170度**に設定したフライパンに
オリーブオイルをひき、
②を並べ焼き色がついたら
160度に設定を下げ水を入れ
蓋をして5分程蒸し焼きにします。

④ 蓋をとり、**160度**に設定したまま
ピザ用チーズを入れ、
チーズがパリパリになるまで
10分程焼き、器に盛り付け
バジルの葉を散らします。

炊飯機能

春のお彼岸にお供えしましょう
春色きな粉のぼた餅



材料
(12個分)

もち米……120g うるち米……60g
塩……少々 粒あん……150g
水……180ml 春色きな粉(きな粉+抹茶粉)……適量
みつ水 砂糖……15g 水……50ml

① もち米とうるち米は合わせて洗い
ザルにあげ、分量の水に
30分以上つけて
塩を加え炊きます。

② みつ水の材料を鍋に入れ火にかけ、
砂糖が溶けたらボウルにあげ
冷めます。粒あんは
12等分にして丸めておきます。

③ ①が炊き上がったら、熱いうちに
すりこぎ棒で粒が半分残る
程度につぶし、手にみつ水を
つけながら12等分にします。

④ ③で②の粒あんを包み、
春色きな粉を
まぶします。

