

Si センサーガスコンロ de



炊飯機能

大好き ♥ タケノコ
簡単! 激ウマ!
タケノコごはん



材料

米……………2合 タケノコ水煮……………150g 油揚げ……………1枚
水……………適量 万能ネギ(小口切り)……………適量
A 砂糖・醤油……………各大さじ1 酒・みりん……………各大さじ2
白だし……………大さじ4 だしの素(顆粒)……………小さじ1/2

- ① タケノコ・油揚げは短冊切り、
万能ネギは小口切り、
米は研ぎ、
30分水に浸す。



- ② 炊飯釜にAを入れ、米を入れ、水
2合の線まで
水を入れて、
調味料が解けるように
かき混ぜる。



- ③ ②の鍋に①のタケノコと
油揚げを入れて、
自動炊飯の
スイッチを入れる。



- ④ 炊き上がったらご飯を混ぜ、
器に盛り
万能ネギを振り掛けて
出来上がり!!



グリル機能

甘さが一段と増した春野菜と
チーズの塩気がほどよくマッチ
春野菜のホイル焼き
～チーズ風味～



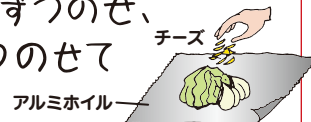
材料

(4人分) 春キャベツ……………4～5枚 新玉ねぎ……………1個
ピザ用チーズ……………60g 塩……………少々 粗挽きこしょう……………適量

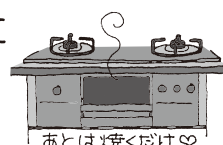
- ① キャベツは2.5～3cm幅の
ざく切りにする。
新玉ねぎは4つ割りにする。



- ② アルミホイルを2枚用意し、キャベツと
新玉ねぎを1/2量ずつのせ、
チーズも30gずつのせて
口を閉じる。



- ③ ②を両面焼きグリルに
入れて焼く。



上下強火: 10分

- ④ 焼き上がったアルミホイルを開いて
塩、粗挽きこしょうをふる。
冷めないうちに
召し上げ!!

