

Si センサーガスコンロ de



炊飯機能

トマトの旨味を
たっぷりと吸った米は風味満点♪
トマトリゾット

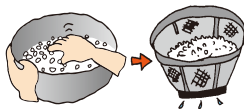


材料 (4人分)

米……………2合
ベーコン……………4枚
玉ねぎ……………1個
キャベツ……………4枚
パルメザンチーズ…適量

A カットトマト缶詰……………1缶
スープ……………600cc
合わせて1000cc

- ① 米を洗って
ザルに上げておく。

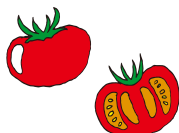
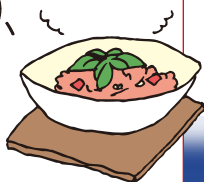


- ② 炊飯鍋に①、A、
細切りしたベーコン、
みじん切りの玉ねぎ、
一口大のキャベツを
入れる。



- ③ 自動炊飯機能で炊く。

- ④ 炊き上がったら、
パルメザンチーズをふり、
グリーンを添えて
出来上がり!



温度調節機能

※冷やしていただくと甘酸っぱくておいしい!
トマトや生ハムとあわせるとおしゃれな前菜になる一品♪
焼きズッキーニのマリネ

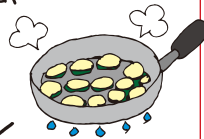


材料

ズッキーニ
(ピーラーで縦に網模様に皮をむき、1cm幅に切る)……………2本
オリーブオイル……………大さじ2

A 米酢……………大さじ1 白ワイン……………大さじ1/2
蜂蜜……………小さじ1 オリーブオイル……………大さじ1
塩……………小さじ1/4

- ① コンロにフライパンをのせ、
オリーブオイルを入れて
180度に温度設定して
点火し、ズッキーニを焼く。



- ② 容器にAを合わせ
混ぜておく。



- ③ ズッキーニの両面に
焼き色がついたら、
熱いうちにマリネ液に
漬け、冷めたら
冷蔵庫で冷やす。

