



Si センサーガスコンロ de



温度調整
機能

まとめてつくってそのままテーブルへ！

チキンのフライパングラタン



材料 (4人分)

玉ねぎ……………100g	薄力粉……………大さじ4
マッシュルーム……………100g	マカロニ(早茹でタイプ)……………100g
鶏もも肉……………300g	豆乳(無調整)……………2カップ
オリーブ油……………大さじ1	塩、コショウ……………少々
パン粉……………大さじ4	ピザ用チーズ……………100g
コンソメ顆粒……………小さじ2	水……………2カップ
バター……………40g	

- ① 玉ねぎ、マッシュルームは薄切り、鶏もも肉は一口大に切る。オリーブ油を熱してパン粉を炒め、焼き色がついてカリカリになったら取り出しておく。

塩、コショウ 小麦粉



- ② フライパンを熱し、バターを入れて溶かし、鶏もも肉を炒め、色が変わったら玉ねぎ、マッシュルームも加えて更に炒め塩、コショウ、コンソメ顆粒で味を調え、薄力粉を入れて、粉っぽさがなくなるまで炒めます。

- ③ 水を少しずつ加えながら混ぜ、煮立ったらマカロニを加え、焦げ付かないよう混ぜながら表示時間より1分短く茹でます。



- ④ 豆乳を少しずつ加えて混ぜ、とろみがつくまで混ぜながら加熱し、ピザ用チーズをのせて蓋をし、160度に温度設定してチーズが溶けるまで加熱します。溶けたらパン粉を散らします。

豆乳 ピザ用チーズ



いただきます



グリル容器・
コンロ
タイマー

バラの形で見た目も楽しく、華やかに★
プレゼントにもぴったり!!

バラのアップルパイ



材料 (9個分)

りんご……………1個	冷凍パイ生地
砂糖……………40g	(1.5cm幅25cm長さ)……………9本
レモン汁……………小さじ2	粉砂糖・シナモンパウダー・
バター(食塩不使用)……………20g	溶き卵・ミントの葉……………各適量

- ① りんごは皮付きのまま芯をとり、2mm厚にスライスし、鍋に入れて砂糖、レモン汁を加えて弱火で煮ます。

コンロタイマー: 約5分

その後バターをからめてキッチンペーパーに冷まし、のせて汁気を取ります。



- ② 冷凍パイ生地に①を少し重ねるようにして並べ、端から巻いてバラの形に整えます。



- ③ 冷凍パイ生地の部分に溶き卵をぬり、グリル容器に並べて蓋をします。

加熱タイマー: 約15分



- ④ 器に盛り、粉砂糖、シナモンパウダーをふり、ミントの葉を添えます。

粉砂糖
シナモン
パウダー



ワンポイントアドバイス

レモン汁を入れることでりんごが、キレイな赤色に仕上がります。

