



Si センサーガスコンロ de



ダッチ
オープン
機能

秋はやっぱりおイモよネッ! さつまいものタルト



材料
(4人分)

さつまいも……………600g	ビスケット(全粒粉)…200g	バナラエッセンス……………少々	バター……………30g
卵……………1個	〈カラメル〉 砂糖…40g	〈ホイップクリーム〉 生クリーム…100g	砂糖……………適量
A 生クリーム…50ml	砂糖……………80g	水……………15ml	

① さつまいもは2cmの厚さに切って柔らかくなるまで蒸し、裏ごしする。Aは混ぜ合わせておく。



② ボウルに①を合わせ混ぜ、バナラエッセンスを加える。ビニール袋にビスケットを入れてすりこぎなどでよくつぶし、バターを入れて更によく混ぜる。



③ ダッチオープンにクッキングシートを敷き、②のビスケットを押えながら敷きつめ、生地を流し入れ蓋をしてグリルに入れる。
加熱:12分 余熱:20分



④ カラメルはコンロで、鍋に砂糖と水を入れて、焦げ目がつくまで火にかける。③を冷やして切り分け、カラメルとホイップクリームをつけていただく。



温度調節
機能

揚げものでも低カロリーのエリンギを使うのでダイエットにもおすすめよ エリンギの肉巻き揚げ



材料
(2人分)

エリンギ……………3本	A 天ぷら粉……………50g
豚バラ肉(薄切り)……………6枚	冷水……………100ml
塩、コショウ……………少々	
揚げ油……………適量	
レモン……………1/2個	

① エリンギは縦に6等分する。



② 豚バラ肉に塩、コショウをふり、①に巻きAの衣をつける。



③ 鍋の中に揚げ油を入れ、170度に温度設定し②を2分程揚げる。



③ 器に盛り、レモンのくし形を添える。



1 レモンを斜め切りにする 2 切った面を上にして半分→1/4に切る 完成!

