



# Si センサーガスコンロ de



**温度調節機能**

ごまとポン酢をかけて召し上がれ!!  
**おやつチヂミ**



<b>材料</b> (2枚分)	たまご	2個	にんじん	1/2本
	小麦粉	大さじ6	じゃこ	15g
	片栗粉	大さじ4	桜海老	15g
	水	120cc	ごま油	大さじ2
	塩	ひとつまみ	ポン酢	適量
	にら	1束	ごま	少々

① にらは**3cm**の長さに切る。  
にんじんは細切りにする。



② ボウルにたまごを割りほぐし水・小麦粉・片栗粉・塩を加えてよく混ぜる。



③ ②の中になら・にんじん・じゃこ・桜海老を加えさっくり混ぜる。



④ フライパンにごま油を熱し③の生地をうすく広げ温度調節機能**160℃**にセットしタイマー機能を使い片面**5分**・ひっくり返してあと**6分**でこんがり焼き上げる。



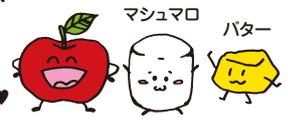
**温度調節機能**

揚げたてをハフハフしながら食べたら最高〜♪  
**アップルパイ風餃子**



<b>材料</b> (4人分)	りんご	1/4個	シナモンパウダー	少量
	マシュマロ	適量	餃子の皮	適宜
		(6ヶ程度でOK)	油	適宜
	バター	20g		

① りんごは小さく薄切りにする。マシュマロ・バターも小さく切る。(マシュマロは手でちぎる程度でOK!)



② 切ったりんご・マシュマロ・バターを餃子の皮に乗せ、シナモンパウダーを少量ふりかける。包んだらしっかりと口を閉じる。



③ 温度調節機能で**180℃**に設定し、油で揚げる。キツネ色になったら出来上がり!

