



Si センサーガスコンロ de



グリル
タイマー
機能

じゃがいものとろみをいかにして作る
牛乳の風味の優しいグラタンです
ほたとじゃがいものミルクグラタン



材料
(2人分)

ポイルほたて……………4個	黒こしょう……………少々
にんにく……………1かけ	バター……………10g
じゃがいも……………200g	ピザ用チーズ……………適量
牛乳……………150cc	ドライバジル……………少々
塩……………ひとつまみ	

① にんにくは半分に切り、断面を耐熱容器に擦り付けて香りをつけておく。



② じゃがいもは薄くスライスし、バターとともにフライパンに入れて中火で焦がさないように炒める。



③ ②に塩と黒こしょうをふり牛乳を入れる。弱火でとろみがつくまで加熱し、ほたてを入れて一煮立ちさせる。



④ ③を①の耐熱容器に入れ、上にピザ用チーズをのせ、グリルで焼く。

上下強火：約6分。

焼きあがったらドライバジルをふりかける。



温度
調節機能

かわいい絵を描いて
楽しんじゃおう♪
お絵かきパンケーキ



材料 ホットケーキミックス…200g 卵……………1個
(2~3人分) 牛乳……………150cc ★絞り袋

① ホットケーキミックス、卵に牛乳120ccだけ先に入れて、お絵かき用に固めの生地を作ります。



② 絞り袋にお絵かき用の生地を入れて、絵を描きます。



③ 絵を描いたらしっかり色が付くまで焼きます。生地に残り30ccの牛乳を入れて混ぜ合わせ、絵の上に流し入れます。



④ 表面にポツポツと気泡が出てきたら、ひっくり返し、裏も焼けたら完成です。

