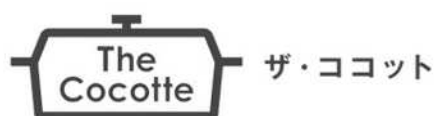


■ グリルでパン

【材 料】

- パン (A)
冷凍パン生地 6個



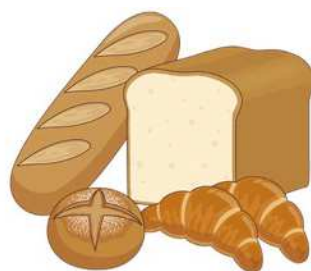
【作り方】

1. パン生地を室温で解凍する。
2. ザ・ココットにオーブンシートを敷く。
3. 解凍したパン生地を丸め直してザ・ココットに並べる。
4. 約倍の大きさになるまで発酵させる。
5. 蓋をして、ザ・ココットをグリルにセットする。

～【グリル】 パン発酵焼き上げモード ～

6. オートメニューで「ザ・ココット」を選択する。
7. 温度を「180℃」でタイマーを「15分」にセットし、点火する。
8. 焼きあがったら、お皿に盛付け完成！

・協力会社：リンナイ(株)
・使用機器：DELICIA



■サバ缶とミニトマトのアヒージョ



【材 料】	(2～3人分)
・サバ缶(水煮) ……	1缶
・ミニトマト ……	6個
・オリーブオイル ……	80ml
・ニンニク ……	2片
・唐辛子 ……	1本
・塩 ……	小さじ1/3

【作り方】

1. ニンニクは芯を取り除いてつぶし、唐辛子は種を取ります。
2. 推奨鍋にオリーブオイルと1を入れ、コンロに乗せ点火ます。(中火)
※お鍋の形状に合わせて調節してください。
3. タイマー機能を利用し3分セットします。
4. 水気を切ったさば缶を入れて煮詰めます。
5. 再度タイマー機能を利用し3分セットします。
6. サバを少しほぐします。※ほぐしすぎに注意!
7. ミニトマトと塩をいれて2～3分煮詰めます。
8. お皿に盛付完成!



Leggiero



・協力会社：リンナイ(株)
・使用機器：DELICIA



+ R RECIPE