

■お赤飯



【材 料】

- ・もち米…………… 2合
- ・あずき…………… 1袋
- ・だし汁…………… 400cc
- ・ごま塩…………… 適量

【作り方】

1. お鍋に水切りしたもち米2合分を入れる。
2. **すでに煮てあるあずき**1袋を**1**に入れる。
3. 水で薄めた**だし汁**400ccを入れて少しかき混ぜる。

～【コンロ】炊き込みご飯モード～

4. 「ごはん」ボタンで「炊き込み」を選択する。
5. コンロを**点火**する。

～仕上げ～

6. ご飯が炊けたらお皿に盛り、**ごま塩**をふりかけて**完成！！**

- ・協力会社：(株)ノーリツ
- ・使用器具：プログレ



茶碗蒸し



【材 料】(6個分)

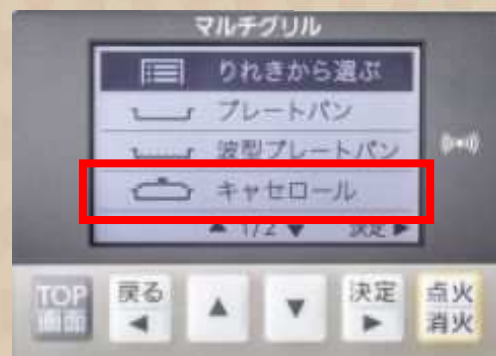
- ・卵(Lサイズ)…………… 1個
- ・うどんスープの素…………… 1/2袋
- ・お湯…………… 200cc
- ・銀杏…………… 6個
- ・かにかま…………… 2本
- ・三つ葉…………… 6枚
- ・水…………… 320cc

【作り方】

1. お湯にうどんスープの素を入れて冷ましておく。
2. 卵を静かに混ぜ、茶こしなどでこしたら1の出汁と合わせる。
3. 銀杏と細かく割いたかにかまを入れた容器に、2の卵液を流し入れ、三つ葉を散らす。

～【グリル】蒸しモード～

4. キャセロールに水320ccを張り、3の容器に並べる。
5. 「調理モード」で「蒸す」を選択する。
※「キャセロール」→「調理モード」→「蒸す」
6. タイマーを「5分」にセットし、タイマーが終了したら余熱で4分おきます。
7. できあがり！



- ・協力会社：(株)ノーリツ
- ・使用器具：プログレ