

“ Siセンサーコンロ ”で作る
簡単!おいしい!楽々!メニューレシピ

コンロで炊き込みごはん

材料〔 4人前 〕
米 3合
水 3合分
炊き込み
ご飯の素 1袋



- 1** 米は洗ってざるに上げ、水気をきっておく
- 2** 炊飯鍋に米と水を3合のメモリまで入れ、炊き込みご飯の素1袋を入れかきまぜず平らにしておく
- 3** コンロの炊飯機能で“ごはん”に設定し火にかける。2度目の合図でむらし終了で食べごろをお知らせ

♪できあがりッ♪

ポイント!

Siセンサーコンロだから・・・
火にかけるだけで、センサーで炊き上がりを感じ！
蒸らしまでおまかせ、しかも自動消火なので安心。

グリルdeポテト

材料〔 2人前 〕
じゃがいも(中) 1個
サラダ油 適量
塩 少々
ドライパセリ 少々



- 1** じゃがいもは良く洗い、皮ごと薄くクシ型に切り、キッチンペーパーで水気をよく拭いておく
- 2** のじゃがいもにサラダ油をまんべんなくまぶし、アルミホイルに並べる
- 3** 両面焼きグリルに入れて、強火で約6分加熱し、最後に塩とドライパセリを適量ふる

♪できあがりッ♪

ポイント!

Siセンサーコンロだから・・・
油で揚げないので、とてもヘルシーで後片付けも簡単！
お好みでガーリックパウダーをかけても美味しいです

簡単朝食セット

材料〔 4人前 〕
食パン 1枚
ウインナー 2個
卵 1個
お好みの野菜 適量
マヨネーズ 少々
塩 少々



- 1** 卵はマヨネーズ(お好みでパルメザンチーズ)を入れてかき混ぜてからアルミカップに入れる
- 2** ウインナーは斜め半分に切る、野菜は一口大に切りアルミカップに入れ、少量のマヨネーズと塩をふる
- 3** の材料と食パンを調理プレートに並べて強火で4分焼く

♪できあがりッ♪

ポイント!

Siセンサーコンロだから・・・
ワイドな調理プレートだから一気に調理できる
お弁当のおかずも作れる便利なグリル
忙しい朝にお役立ちメニューです！

ガーリックトースト

材料〔2人前〕	
フランスパン	4切れ
マーガリン	25g
ガーリック パウダー	小さじ 1/2弱
ドライパセリ	適量



- 1 常温に戻したマーガリンにガーリックパウダーとドライパセリを混ぜておく
- 2 8mmの薄切りにしたフランスパンに のマーガリンをたっぷり塗る
- 3 両面焼きグリルに並べて入れて、強火で1分焼く

♪できあがりッ♪

ポイント!

水なし両面焼きコンロだから・・・

両面焼きだから、裏もこんがりきつね色

水無しタイプだからカリッとサクサクにできます!

カップケーキ2種

材料〔10ヶ分〕	
ホットケーキ ミックスの粉	200g
牛乳	100cc
たまご	1個
サラダ油	大さじ2
いちごジャム	適量
プロセスチーズ	適量



- 1 よくといた卵に牛乳とホットケーキミックスを加えて混ぜ、サラダ油大さじ2を加え、生地を2つに分けます
- 2 ジャムケーキ 生地にジャムを多めに入れ軽く混ぜる
チーズケーキ 生地にさいの目切りしたチーズを混ぜる
- 3 アルミカップに生地を5分目ほど入れ、グリルに並べて1個につき弱火で1分(5ヶ 弱火5分)焼いて出来上がり

♪できあがりッ♪

ポイント!

水なし両面焼きコンロだから・・・

グリルがピザ釜のような構造だから、まんべんなく

火が通り、ふっくら美味しく焼けます。

タイマーを使えば焦げの心配も無用です

おやつ春巻き

材料〔4人前〕	
春巻きの皮	大1袋
とろけるチーズ	小1袋
ツナ缶	1缶
ハム	4枚
じゃがいも	4個



- 1 じゃがいもは細い短冊に切り、レンジで5分ほど加熱する
ツナ缶はしょうゆを混ぜて味付けしておく
- 2 春巻きの皮にお好みの具を入れ、折りたたむ
(表面に少しサラダ油を塗っておくと、つやが出る)
- 3 グリルに並べ、弱火で3～4分ほど加熱する

♪できあがりッ♪

ポイント!

水なし両面焼きコンロだから・・・

水なし両面グリルなので、裏返す必要なし!

タイマー付きなので、焦がす心配もなし!

焼き魚もオートグリルタイプなら入れるだけ!

フッ素加工だから焦付きせず、お手入れ楽々です!