



作り方

1. バターは室温でやわらかくする。にんにくは半分にする。
2. ブロッコリーは、やわらかくしたバターと合わせる。
3. フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」
「**240℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
4. 表示部に「**適温**」が表示されたら、フランスパンを両面焼き、片面ににんにくをこすりつけ、**2**を塗り、塗った面を下にして軽く焼く。

適温調理

焼き物

設定温度の目安
240℃

材料（4枚分）

フランスパン（厚さ3.5cm）	4枚
にんにく	1かけ
ブロッコリー（みじん切り）	大さじ2
バター	15g

材料（2枚分）

フランスパン（厚さ3.5cm）	2枚
にんにく	1/2かけ
ブロッコリー（みじん切り）	大さじ1
バター	8g