

kewpie



おまかせIH

簡単煮物

火力の目安
2人分

材料（2人分）

鶏手羽元	6本
卵（Mサイズ 約60g/個）	2個
小松菜（長さ4cmに切る）	3株（100g）

A 水	150mL
キューピーテイスティドレッシング 黒酢たまねぎ	1/2カップ（100g）

このレシピに使われている商品

[キューピー テイスティドレッシング 黒酢たまねぎ](#)

作り方

1. 鶏手羽元は、骨に沿って、キッチンばさみなどで切り込みを入れる。
2. 鍋に水1.0L以上入れ卵に水がかぶるくらいに調節する。（水1.0L未満にはしない）
3. 卵を冷蔵庫から出し、すぐに卵を鍋に入れる。
4. フタは外し、メニューの「**おまかせIH**」「**ゆで卵**」を選び、調理する卵の数量に合わせボタンを選択し、タイマーを設定して「**スタート**」ボタンを押す。加熱が終わったら、殻をむく。
5. フライパン（鍋の口径26または27cm）に**1**、**4**、**A**を入れて、オープンシートで落としぶたをしてふたをする。（ふたは、端を1cm開ける）
6. フライパンをIHヒーターの中央に置き、「**おまかせIH**」「**簡単煮物**」「**2人分**」を選び、加熱時間を約20～25分に設定して「**スタート**」ボタンを押す。
7. 加熱が終了する約2分前に小松菜を加えて煮る。
8. 加熱後、約10分置き、味をしみ込ませる。

●取扱説明書に記載したメニューと設定が異なる場合があります。



- 調理中は加熱ムラを防ぐため、ときどきかき混ぜたり、具材の上下をひっくり返してください。
- 加熱後はしばらく置き、味をなじませます。
- 食材の種類や分量により、加熱中、煮汁が少なくなることがあります。仕上がり具合を確認しながら、水を少量ずつ足してください。（1度に多量の水を足すと、食材の温度が下がり上手に仕上がりにません）
- 加熱が足りない場合は、手動で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後に煮汁の残りが多い場合は、ふたを開け、手動で様子を見ながら加熱してください。
- 1人分など少量で口径の大きいフライパンを使用すると加熱ムラがでやすくなることがあります。かき混ぜを多めにしたり、口径が小さめなフライパンを使用してください。
- 調理時間は目安です。食材の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより仕上がりが変わる場合があります。仕上がり具合を確認し、調理時間を調節してください。
- フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないください。
- 落としぶたとふたをします。落としぶたは、オープンシートをフライパンの大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れたものを使います。ふたは端を1cm程度ずらし、調理中は隙間を開けたまま調理してください。

