

kewpie



おまかせIH

ゆで卵

火力の目安
1～2個

材料（2人分）

卵（Mサイズ 約60g/個）	1個
食パン（6枚切り）	2枚
ブロッコリー（小さめの小房に分ける）	1/4株（56g）
リーフレタス	2枚（40g）
アンチョビーフィレー	2切れ
塩	少々
キューピーハーフ	適量

このレシピに使われている商品

[キューピーハーフ](#)

作り方

- 鍋に水1.0L以上を入れ、卵に水がかぶるぐらいに調節する。（水1.0L未満にはしない）
- 卵を冷蔵庫から出し、すぐに卵を鍋に入れる。
- フタは外し、メニューの「おまかせIH」「ゆで卵」「1～2個」を選び、加熱時間を設定して「スタート」ボタンを押す。（調理時間はふつうを目安にする）
- ゆで卵は殻をむいて、輪切りにする。
- ブロッコリーは、塩を加えた熱湯でゆでて水気をきる。
- リーフレタスは冷水にさらして水気を切り、食べやすい大きさにちぎる。
- 食パンはオーブントースターで焼く。
- 7にキューピーハーフを各大さじ1ずつぬり、6、4、5の順にのせ、細かくちぎったアンチョビーフィレーを散らし、キューピーハーフで線描きをする。

●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。



調理のこつ

- 卵は冷蔵庫から出してすぐのものを使うと毎回一定の温度になり、仕上がりが安定しやすくなります。
- ゆでる前に、少量の塩を水に入れるとひび割れを抑えます。
- 加熱中に卵を菜箸などで、ゆっくり転がすと黄身の偏りが抑えられます。
- ゆであがった卵を冷水などですぐに冷やすと、殻が剥きやすくなります。
- 時間は目安です。卵の大きさやお使いの鍋の種類などにより、仕上がりが変わる場合があるため、お好みに応じて時間を調整してください。
- タイマー設定は、夏 1～2分程度短く、冬 1～2分程度長くしてください。（水道水の水温は季節によって変わります）