



作り方

- 1. 豚肉にオリーブ油大さじ1とハーブソルトをまぶす。
 - 2. Aにオリーブ油大さじ1とハーブソルトをまぶす。
 - 3. 1と2を波皿に交互に並べ、メニューの「おまかせ肉野菜」の「豚肉塩」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
- 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。

おまかせ肉 野菜

使用付属品
波皿

豚肉 塩

火力の目安
中

材料（4人分）

豚こま肉	400g
A なす（厚さ1cmの輪切り）	100g
ズッキーニ（厚さ1cmの輪切り）	100g
トマト（厚さ1cmの半月切り）	120g
オリーブ油	大さじ2
ハーブソルト（お好みのもの）	適量