



作り方



IHヒーター

火力の目安
中火

使用フライパン



手動オープン

設定温度の目安
200℃

材料（2人分）

グリーンアスパラガス	2本（32g）
じゃがいも	1個（110g）
なす	1本（72g）
ベーコン（1cm幅に切る）	2枚（40g）
トマトケチャップ	大さじ2
塩	少々
こしょう	少々
キューピーマヨネーズ	適量

このレシピに使われている商品



[キューピーマヨネーズ](#)

1. じゃがいもは皮をむいて8mm幅の輪切りにして水にさらし、熱湯でゆでて水気をきる。
2. グリーンアスパラガスはピーラーで下半分の皮をむき、長さ4cmに切り塩を加えた熱湯でゆでて、水にとり水気をきる。
3. なすは8mm幅の輪切りにし、水にさらして水気をきる。
4. フライパンをIHヒーターの中央に置き、マヨネーズ大さじ1/2を入れて、「**中火**」で加熱し、ベーコン、**3**を炒め、塩・こしょうで味を整え、取り出す。
5. フライパンに**1**を並べて、軽く塩・こしょうをし、トマトケチャップをかけ、**2**と**4**をのせ、マヨネーズで線描きする。
6. グリルドアを開き、**5**のフライパンを皿受けの中央に置き、取っ手を外して、メニューの「**手動オープン**」「**200℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約15～20分焼く。

●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。