

## IH調理 セロリの葉とウインナーの炒め物



### 作り方

1. フライパンをIHヒータの中央に置き、オリーブ油を入れ、メニューの「焼き物」「200℃」を選び「スタート」ボタンを押す。
2. 表示部に「適温」が表示されたら、セロリ、ウインナーを入れ炒める。
3. 火が通ったら塩・こしょうを加え、味を調える。

### 適温調理

### 焼き物

設定温度の目安  
200℃

### 材料（2人分）

セロリの葉（4cmの長さに切っておく）	50g
ウインナー（斜め薄切りにしておく）	2本
オリーブ油	適量
塩・こしょう	各 適量

### 材料（1人分）

セロリの葉（4cmの長さに切っておく）	25g
ウインナー（斜め薄切りにしておく）	1本
オリーブ油	適量
塩・こしょう	各 適量