



適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃

材料（2人分）

にんじん（皮付きのまま細切りにしておく）	100g
ベーコン（3mm幅に切っておく）	1枚
バター	10g
コンソメ（顆粒）	小さじ1/4
塩・こしょう	各少々

材料（1人分）

にんじん（皮付きのまま細切りにしておく）	50g
ベーコン（3mm幅に切っておく）	1/2枚
バター	5g
コンソメ（顆粒）	小さじ1/4
塩・こしょう	各少々

作り方

1. フライパンをIHヒータの中央に置き、バターを入れ、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」が表示されバターが溶けたら、にんじんを入れ炒める。
3. 火が通ったら、にんじんを端によせ、ベーコンを入れて軽く焼き色が付くまで炒める。
4. にんじんとベーコンを合わせ炒める。
5. コンソメを加え、炒めて、塩・こしょうで味を調える。