



おまかせIH

ゆで卵

火力の目安
3～4個

材料（1回分）

卵（Mサイズ 約60g/個）	3～4個
A マヨネーズ	大さじ2
クリームチーズ（室温にもどす）	20g
塩・こしょう	少々
いくら、チャビル	適量

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**」「**3～4個**」を選び、加熱時間を設定して「**スタート**」ボタンを押す。（調理時間は固ゆでを目安にする）
- ゆで卵は殻をむいて、縦半分に切り、黄身を取り出して白身と分ける。
- 黄身は、**A**とよく混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調え、絞り袋の中に入れる。
- 4**で白身から黄身を取り出した部分に**5**を絞り出し、いくら、チャビルを添える。

●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。



- 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）