



焼きなす

使用付属品



火力の目安  
中

材料 (1~3本分)

なす (1個約70g)	1~3本
しょうがじょうゆ	少々

材料 (1本分)

なす (1個約70g)	1本
しょうがじょうゆ	少々

作り方

1. なすは、がくの分かれたところにごると切り目を入れる。縦に浅い切り目を4~5箇所入れる。
2. 1を平皿にのせ、メニューの「焼きなす」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
3. 焼き上がったら冷水に取り、皮をむき、食べやすい大きさに切る。器に盛りつけてしょうがじょうゆを添える。