

とっておきレシピ

kewpie



レシピのポイント

キューピーマヨネーズの裏ワザ。卵にマヨネーズを加えることで、ふわふわに仕上がります。

適温調理

サポート

材料（2人分）

トマト（くし形切りにし、長さ半分に切る）	1個（170g）
ぶなしめじ（小房に分ける）	1パック（100g）
卵	2個（100g）
塩・こしょう	各少々
キューピーマヨネーズ	大さじ2 1/2

このレシピが掲載されている商品



[キューピーマヨネーズ](#)

作り方

1. 下準備

- ① 卵を溶き、マヨネーズ大さじ1/2、塩・こしょうを加えて混ぜる。



2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・残りのマヨネーズを入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**034**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押し。
- ・音声の流れ表示部に「**適温**」が表示され、マヨネーズが溶けはじめたら、しめじを入れる。

3. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・しめじをしんなりするまで炒める。



- ・目安時間になったら、①を加える。

4. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・手早く炒め合わせる。
- ・最後にトマトを入れて、さっと炒め、塩で味を調える。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押し。