

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。油の代わりにマヨネーズでいためると、パラッと仕上がりが、コクがアップします。コーンの甘味でお子様もおいしくいただけます。

適温調理

サポート

材料（2人分）

温かいごはん	400g
玉ねぎ（みじん切り）	1/2個（94g）
パセリ（みじん切り）	適量
しょうゆ	適量
塩	少々
こしょう	少々
キューピーマヨネーズ	大さじ2
コーン（缶詰め・パックなどの粒）	50g

このレシピに使われている商品


[キューピーマヨネーズ](#)

作り方

1. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・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「**037**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押す。
- ・音声が流れ表示部に「**適温**」が表示され、マヨネーズが溶けはじめたら、玉ねぎを入れる。

2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・玉ねぎを炒める。



- ・目安時間になったら、温かいごはんを加える。

3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・ごはんをほぐしながら炒める。



- ・目安時間になり、ごはんがむらなく混ざったら、コーン、しょうゆ、塩、こしょうを加える。

4. 工程3

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・全体をさっと混ぜ、味を調える。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。

5. 仕上げ

- ・器に盛りつけ、パセリを散らす。