

とっておきレシピ

kewpie



レシピのポイント

いつもの白菜のクリーム煮に、マヨネーズを加えることでコクとうま味がアップします。鶏もも肉に十分火が通ってから野菜を入れましょう。

適温調理

サポート

材料（2人分）

鶏もも肉（ひとくち大に切る）	1枚（250g）
白菜（4cm大のそぎ切り）	1/8株（240g）
ぶなしめじ（小房に分ける）	1/2株（51g）
牛乳	50mL
塩	小さじ1/4
キューピーマヨネーズ	大さじ2

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。
- ・マヨネーズ大さじ1を入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**061**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押す。
- ・音声の流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、鶏肉を入れる。

2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・鶏肉を焼く。



- ・目安時間になり、火が通ったら、白菜、しめじを加える。

3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・じっくり炒める。



- ・目安時間になり、白菜がしんなりしたら、塩、牛乳、残りのマヨネーズを加える。

4. 工程3

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・さっと炒める。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。