

とっておきレシピ

kewpie



レシピのポイント

油の代わりにマヨネーズで炒めることで、コクとうま味がアップします。お家にある食材でかんたんにできます。

適温調理

サポート

材料（2人分）

ぶなしめじ（小房に分ける）	1パック（100g）
エリンギ（長さ半分に切り、タテ4等分に切る）	2本（74g）
ベーコン（ブロック、3mm厚さに切る）	50g
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「**067**」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**」が表示されたら、しめじ、エリンギ、ベーコンを入れる。

2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・しめじ、エリンギ、ベーコンを炒める。



- ・目安時間になり、火が通たら、残りのマヨネーズを加える。

3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・全体をさっと炒める。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。