



作り方

1. バターは室温でやわらかくする。にんにくは半分にする。
2. ブロッコリーは、やわらかくしたバターと一緒に溶かす。
3. フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「焼き物」「240°C」を選び、「スタート」ボタンを押す。
4. 表示部に「適温」が表示されたら、フランスパンを両面焼き、片面ににんにくをこすりつけ、2を塗り、塗った面を下にして軽く焼く。

適温調理

焼き物

設定温度の目安

240°C

材料（4枚分）

フランスパン（厚さ3.5cm）	4枚
にんにく	1かけ
ブロッコリー（みじん切り）	大さじ2
バター	15g