



適温調理

焼き物

設定温度の目安
180℃

材料（2人分）

卵	4個	
A	牛乳	大さじ2
	塩・こしょう	各少々
サラダ油	適量	
バター	大さじ2	

作り方

- ボウルに卵を入れ溶いて、**A**を加えて混ぜ合わせる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「**焼き物**」「**180℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、バターを入れて溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
- 半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなければ、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。