

焼きいも



作りかた

1. さつまいもの皮に、フォークで穴をあけるか、切れ目を入れる。
2. 取り外したテーブルプレートにさつまいもを**焼きいものコツ**を参照して並べ、**下段**に入れ**人気メニュー 13 焼きいも**で加熱する。
3. 竹ぐしを刺してみても、通ればでき上がり。

加熱の目安

加熱：約59分

1回に作れる分量

2～4人分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

350kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料

さつまいも（1本約250gの物）

2人分（2本）

2本

3人分（3本）

3本

4人分（4本）

4本

焼きいものコツ

さつまいもの太さは

直径4～5cmの物が適しています。

2人分は

人気メニュー 13 焼きいも **少人数** で加熱します。

並べかたは

