オート
245

トマトの簡単ココット

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：約26分	1～4人分	テーブルプレート 底面 給水タンク　満水

カロリー	塩分
223kcal	2g

※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-W10A対応レシピです。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
カゴメ基本のトマトソース(295g)	0.5缶	1缶	1.5缶	2缶
A ウィンナー(5mm幅に切る)	1本	2本	3本	4本
A 粉チーズ	小さじ2	小さじ4	大さじ1	大さじ1・1/3
塩・こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
卵	1個	2個	3個	4個

作りかた

1. 給水タンクに満水まで水を入れてセットする。
2. カゴメ基本のトマトソースにAを加え、塩・こしょうで味を調える。
3. グラタン皿に②を入れて、卵を割り入れる。
4. テーブルプレートに③を並べ 245 トマトの簡単ココット で加熱する。

トマトの簡単ココットのコツ

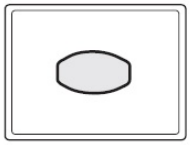
容器は

金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使ってください。

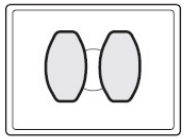
焼くときの皿の置き方は

以下のように中央に寄せて並べてください。

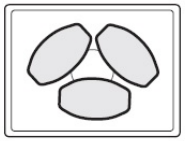
１人分



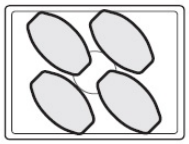
２人分



3 人分



4 人分



このレシピに使われている商品

カゴメ基本のトマトソース