

鶏から揚げ & トマトのチーズ焼き



作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、**中段メニュー**を載せた角皿を**中段**に入れ、**下段メニュー**を載せた角皿を**下段**に入れる。
2. **オーブン** **予熱無** **2段** **230℃** **32~42分** で加熱する。

手動

オーブン

230℃
加熱：32~42分

使用付属品



角皿 中段・下段

注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

中段メニュー 鶏のから揚げ 材料・作りかた

材料	4人分(12個)
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	2枚
から揚げ粉(市販の物)	大さじ4(約40g)

作りかた

1. 鶏肉は1枚を6等分にして、から揚げ粉をまぶし、5分以上おき、余分な粉をたたいて落とす。
2. アルミホイルまたはオーブンシートを敷いた角皿に①の皮を上にして、中央に寄せて並べる。

鶏のから揚げのコツ

から揚げ粉(市販のもの)は

まぶすタイプの物を使用します。水で溶くタイプの物は上手に仕上がりません。

から揚げ粉の量は

表示の分量より多くまぶすと、粉が残る仕上がりになります。

下段メニュー トマトのチーズ焼き 材料・作りかた

材料	4人分(4個)
トマト(1個約150gの物)	4個

① ツナ(オイル漬けの缶詰、かるく油を切る)	60g
② パン粉	10g
③ にんにく(みじん切り)	1/2片
④ バジル(乾燥)	小さじ1/2
⑤ 塩	少々
⑥ こしょう	少々
バター	25g
ピザ用チーズまたは粉チーズ	20g
パセリ(みじん切り)	少々

作りかた

1. トマトは上部を切って芯をくり抜き、種を取り逆さにして水けを切る。
2. ボウルに①を入れてよく混ぜ合わせる。
3. バターを耐熱容器に入れ **レンジ** **200W** **約2分** で加熱して溶かす。
4. ①に②を詰め、③とチーズをふり、アルミホイルまたはオープンシートを敷いた角皿に並べる。
5. 加熱後、皿に盛り、パセリをのせる。

2品同時オープンのコツ

角皿を使い、皿受棚の中段と下段に入れ、2段で焼く

それぞれのオートメニューとは付属品の使いかたが異なる場合があります。角皿を使い「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニューに記載の皿受棚に入れ、加熱してください。

中段と下段のメニューを逆に入れると、上手に焼けません。

角皿にアルミホイルを敷いて

取り出しやすく、掃除が楽になります。

野菜などの火の通りにくい物は

あらかじめ下ごしらえをしておきます。

「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニュー一覧以外のメニューや指定以外の組み合わせでは、上手に仕上がらない場合があります