

トマトの簡単ココット



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 **260 トマトの簡単ココット** で加熱する。

加熱の目安

加熱：約27分

1回に作れる分量

1~4人分

使用付属品



テーブルプレート
底面



給水タンク 満水

カロリー

223kcal

塩分

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-W10B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

トマトの簡単ココットのコツ

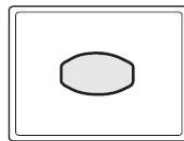
容器は

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。

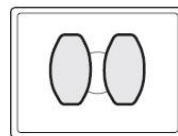
焼くときの皿の置き方は

以下のように中央に寄せて並べてください。

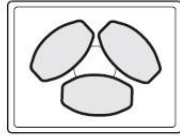
1人分



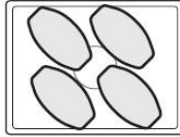
2人分



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