

自家製☆ドライトマト



作りかた

1. オープン 予熱有 1段 120℃ 約90分 で予熱しておく。
2. プチトマトを横半分に切り、オープンシートを敷いた黒皿に並べる。水分を早く出すため、塩を少々振る。
3. 予熱終了音が鳴ったら黒皿を中段に入れて焼く。完成！

注意



黒皿の出し入れは、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プン用手袋を使う

手動

オープン

120℃

加熱：約90分

予熱：約3分

使用付属品



黒皿 中段

カロリー

85kcal

塩分

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。

材料

1回分

プチトマト

お好きな量

塩

少々

調理のコツ・ポイント

オープンによって温度や焼き時間が異なります。
 焼く事によって甘みが出て食べやすくなります。
 オリーブオイル系のパスタによく合い、彩りもよくなります♪