

自家製☆ドライトマト by yummykummy



作りかた

1. **オープン** **予熱有** **1段** **120℃** 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角皿に並べる。
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角皿を**中段**で**約90分**焼く。完成！

手動

オープン

120℃
予熱：約3分
加熱：約90分

使用付属品



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。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

注意



指示

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プン用手袋を使う

材料

プチトマト

1回分

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 Pasta によく合い、彩りもよくなります♪