

手動

トマトカレードリア



作りかた

1. 耐熱グラタン皿に、ごはんを平らに盛り、**カレー**をかけて中央をくぼませ、トマトをのせ、卵を落とし、角皿にのせる。
2. テーブルプレートを取り外し、①を**中段**に入れ**グリル** **7~10分**で加熱する。

手動

グリル

加熱：7~10分

使用付属品



角皿 中段

材料	2人分
カレー(ポーク&ビーフ)	180g
ごはん(あたたかい物)	180g
トマト(1cm角に切る)	50g
卵	1個