

昨日のカレーを楽しくアレンジ!



リンナイ製グリルプレート ココット



簡単! 汚れない!
パリッと美味しい!

材 料

- | | | |
|----------------|------|----------------|
| ・ごはん | 200g | ・フタつきのグリル用プレート |
| ・卵 | 1個 | (フライパンでも調理可能) |
| ・片栗粉 | 小さじ1 | |
| ・カレー粉 (レトルトOK) | 120g | ・ピザ用チーズ |
| ・ミニトマト | 4個 | 50g |

作り方

- ① ボウルにごはん・卵・片栗粉を入れて混ぜ合わせる。
(カレーは別の皿に入れ、フォークなどで具をつぶしておく。)
- ② ①のごはんをスプーンですくいグリル用プレートに12cmほどの円形にのばしたものを2つ作る。
(フライパンでの調理も同様に。)
- ③ ②の上にかレー、ピザ用チーズ、半分にカットしたミニトマトをのせフタをしてグリルで火加減をみながら、こんがり焼き上げます。(グリルプレート対応コンロならオートグリル機能を使用する。)
フライパンでの調理の場合はフタをして加熱後、オープン or トースターにピザを移し焼き目がついたら出来上がり!

各メーカーのグリルプレート対応コンロはとっても優秀です!

材料を入れてスイッチを押せば勝手に火力調整してくれて失敗がありません!
忙しい奥様・お掃除が億劫でグリルを敬遠されている奥様にはおすすめです。

詳しいことはエズコまでお問合せ下さい(*^▽^*)

-----<キリトリ線>-----

「巷のクイズ」の答え

答え

エズコへのご要望・ご提案

～お盆休みのお知らせ～

誠に勝手ながら

8月13日(火)～8月15日(木)

お休みさせていただきます。

※緊急時には24時間、
電話対応しております。

