季節を楽しむ イベントごはん

GWはこども大好き！ ゴールデンコンビBIGメニュー

ピザみたいなBIGハンバーグ

調理時間20分 | 1人分381kcal | 塩分1.7g

材料（4人分）

A
- 合い挽き肉…400g
- タマネギ…1/4個
- 卵…1個
- 牛乳…1/2カップ
- パン粉…1/2カップ
- 塩…小さじ1/2
- こしょう…少々

ピザソース（市販）…大さじ5

B
- コーン（缶詰、汁けをきったもの）…大さじ4
- ピーマン…1個
- ミニトマト（赤・黄・オレンジ）…6個

ピザ用チーズ…40g

オリーブオイル…大さじ1

下準備

- タマネギはみじん切りにする。
- ピーマンはヘタとタネを取り、幅5mmの輪切りにする。
- ミニトマトはヘタを取り、半分に切る。

1. ボウルにAを入れ、混ぜ合わせる。
2. ホットプレートを中温（180℃）に熱し、オリーブオイルをなじませ、1を厚さ約2cm×直径約22cmに丸く広げる。3～4分焼き、挽き肉の周囲の色が白くなってきて、焼き色がついたらヘラで4等分に切り、それぞれ裏返し、ふたをして2～3分焼く。
   ★竹串をさしてまわりを少し押し、透明な肉汁が出てくるのが焼き上がりの目安です。
3. ピザソースを全体に塗り、B、ピザ用チーズをのせ、ふたをして1～2分、チーズが溶けるまで蒸し焼きにする。

両面焼きで香ばしい～！チーズとろ～り、テンションUP！

ほんのりスパイシーなドライカレーとふんわり卵がマッチングー！

BIGり！オムドライカレー

調理時間20分 | 1人分552kcal | 塩分2.6g

材料（4人分）

ウインナー…6本
タマネギ…1/2個
パプリカ（赤・黄）…各1/2個
レーズン…大さじ4
バター…30g
ご飯…600g
卵…4個

A
- カレー粉…大さじ2
- ウスターソース…大さじ2
- 塩…ふたつまみ
- こしょう…少々

B
- 牛乳…大さじ2
- マヨネーズ…大さじ1
- 塩…少々
- こしょう…少々

トマトケチャップ…適量
パセリ（乾燥）…適量

下準備

- ウインナーは幅1cmに切る。●タマネギは1cm角に切る。●パプリカはヘタとタネを取り、1cm角に切る。●ボウルに卵を溶きほぐし、Bを加えて混ぜ合わせ、味つけする。

1. ホットプレートを中温（180℃）に熱し、バター15gを溶かし、ウインナー、タマネギ、パプリカ、レーズンを1～2分炒め、ご飯を加えて3～4分炒め合わせる。Aの調味料を順に全体に回しかけ、調味料が行き渡るように2～3分炒め合わせる。
2. 1をホットプレートの中央に寄せ、山型にととのえる。まわりのプレートをキッチンペーパーでふき、バター15gを溶かし、卵を流し入れ、菜箸などで30秒ほどかるく混ぜながら、半熟状になるまで加熱する。
3. トマトケチャップをかけ、パセリをふりかける。

ホットプレートの片づけテク

ガンコな油汚れは、洗う前のひと手間で手軽にスッキリ。あとで使用する食器用洗剤も減らせます。

テク1 お湯で汚れと油を浮かせる

ホットプレートの電源を切り、まだ熱いうちに、キッチンペーパーを敷き、お湯を全体に流しかけます。

テク2 キッチンペーパーで汚れを拭き取る

キッチンペーパーに油汚れがしみ込んできたら、菜箸でキッチンペーパーをはさみ、拭き取ります。

※ホットプレートに触ってやけどをしないようご注意ください。

テーブルマーク TableMark

レンジで簡単に茹で上がり！
つるっと、おいしい夏の喉ごし！

くらし良好
さぬきうどん　3食パック
540ｇ
包丁切り製法で、つゆがからみやすく、のどごしが良いうどんです。

簡単調理 内袋のままレンジでチン！

調理後 持ちやすく開けやすい
※やけどに注意！

ミルクを入れる。
苦みが冴える。
深いコク。

深いコク、まろやかな苦み。

KEY DOORS+
リキッドコーヒー
深いコク《無糖》

NEW