

いそがしい朝に...
グリルの簡単!!

グリル
タイマー機能



モーニングプレート

【材料】 ●食パン(5枚切り) 1枚 ●卵 1個 ●ウインナー 2本 ●グリーンアスパラガス 2本

1. 卵はキッチンペーパーで包み、水でぬらしさらにアルミ箔で包みます。



2. ウインナーは切り込みを入れ、グリーンアスパラガスは根元の固い部分とハカマを取り除きます。



3. 2の卵をグリルに入れ、焼きます。上下強火でタイマーを12分にセット!

4. 残り4分になれば、シフをよせたアルミ箔にのせた1のウインナーとグリーンアスパラガスを入れてさらに焼きます。



5. 残り2分になれば火力を上下弱火にし、シフをよせたアルミ箔にのせた食パンを入れさらに焼きます。
残り1分になれば裏返します。

6. 卵は冷水につけて冷まし殻をむきます。卵・食パン・グリーンアスパラガスは食べやすい大きさに切り、ウインナーと共に盛り付けます。

*加熱中のグリルは高温になっています。
食材を追加する際は、やけどに注意しましょう。
*焼き加減はお好みで調節しましょう。



おばちゃんへ
行きますよ!

