



**トマトの酸味との相性が抜群！
これも成功したレシピです！**





製品仕様書
製品名: 電気調理器
型番: RC-1000
電源: AC100V 50/60Hz
消費電力: 1500W
容量: 2.0L
材質: 本体: 樹脂、鍋蓋: 樹脂
保証期間: 1年間
製造国: 中国

安全上の注意
1. 電源プラグを抜くときは、必ず電源スイッチをOFFにする。
2. 調理中は、鍋蓋を閉じたままにする。
3. 調理後は、必ず電源スイッチをOFFにする。
4. 調理中は、火に近づかないように注意する。
5. 調理中は、鍋蓋を閉じたままにする。
6. 調理後は、必ず電源スイッチをOFFにする。
7. 調理中は、火に近づかないように注意する。



【サボテンラタトゥイユ】 3 - 4人前

- ・ トマト缶 400g
- ・ ウチワサボテン 150g
- ・ とりささみ 150g
- ・ ニンニク 3g
- ・ オリーブオイル 5g
- ・ たまねぎ 2個
- ・ パプリカ 2-3個
- ・ トマト 3個
- ・ コンソメ 1個
- ・ 塩コショウ 少々
- ・ チーズ お好み

【作り方】

- ①パプリカ、たまねぎ、サボテン、トマトを大きめにカット
- ②とりささみをカット（大きさはお好み）
- ③フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れて炒める
- ④色づいたら上記の食材を入れる。
- ⑤塩コショウでいためて、コンソメ・トマト缶を入れて20分程煮込む。
- ⑥味を調べて完成