

きまぐれ鍋粥



【材料】

- 米 付属の計量スプーン2
- 水 600ml
- 冷凍シュウマイ 2個
- ミニトマト 2個
- 小松菜、えのき 少々
- キクラゲ 2個
- 餅 1個(4等分)
- 鍋の素 1個(キムチ)
- 塩 少々

<トッピング>

黒胡椒、ラー油

【作り方】

1. 内なべに研いだ米、水を入れる。
2. 「スタート」ボタンを押す。
3. 残りの具材を全て入れ、「再調理」ボタンを押す。
4. 塩で味をととのえて完成！

memo

- ◆鍋の素は“エバラ食品工業株式会社”の「プチッと鍋 キムチ鍋」を使用しました。鍋の素はお好みの味に変更したり、おでんの素や、お吸い物に変えてもOK！
- ◆冷凍シュウマイの代わりに、冷凍餃子、チャーシュー、冷凍シーフードミックスなどもおすすめです。いい出汁がでます。

まるごとじゃがいもの ポタージュ粥



【材料】

- 米 付属の計量スプーン2
- 水 550ml
- じゃがいも 1個
- ポタージュの素 1袋
- 塩 小さじ1/3~

【作り方】

1. 内なべに研いだ米、じゃがいも、水を入れる。
2. 「スタート」ボタンを押す。
3. ポタージュの素を入れ、塩で味をととのえて完成！

<トッピング>

パセリ、黒胡椒

memo

- ◆ スープの素は“味の素株式会社”の「クノール® カップスープ ポタージュ」を使用しました。
コーンポタージュスープやコンソメスープに変えても◎

半熟卵粥



【材料】

- 米 付属の計量スプーン2
- 鶏ガラスープの素 小さじ1
- 水 600ml
- 卵 1個
- 塩 少々

【作り方】

1. 内なべに研いだ米、水を入れる。
2. 「スタート」ボタンを押す。
3. 塩で味をととのえる。
生卵を割り入れ、
「再調理」ボタンを押す。

<トッピング>

長ネギ、黒胡椒

memo

- ◆卵を入れて再調理ボタンを押すだけ！
どんな具材のおかゆでもできる、かんたんアレンジです。
- ◆鶏がら顆粒出汁の代わりにモモ肉やひき肉を入れた鶏粥にするのもおすすめです。

中華風ニラ粥



【材料】

- 米 付属の計量スプーン2
- ニラ 1/2束
- 水 500ml
- ごま油 小さじ1
- 塩 小さじ1

<トッピング>
温泉たまご

【作り方】

- 1.ニラを5cm幅に切る。
- 2.内なべに研いだ米、ニラ、ごま油を入れ混ぜる。
- 3.水を入れる。
- 4.「スタート」ボタンを押す。
- 5.塩で味付けし、温泉たまごを落とす。

memo

- ◆温泉たまごの他に卵黄のトッピングも◎
- ◆ニラはキッチンバサミでカットすると洗い物が少なくてラクラク。

レタスタまご粥



【材料】

- 米 付属の計量スプーン2
- たまご 1個
- レタス 1枚
- 水 500ml
- 塩 小さじ1/2

<トッピング>

わかめ、白ごま、ポン酢など

【作り方】

- 1.レタスをお好みの大きさに千切る。
- 2.内なべに研いだ米、水を入れる
- 3.「スタート」ボタンを押す。
- 4.塩で味を整え、レタスを入れ、溶き卵を回し入れる。
- 5.ふわっと全体を混ぜ、5分ほど保温状態で蒸らして完成！

memo

- ◆ポン酢をかけてさっぱりと仕上げるのもおすすめ！
- ◆包丁を使わない簡単調理。

鶏ひき舞茸粥



【材料】

- 米 付属の計量スプーン2
- 舞茸 1/2パック
- 鶏ひき肉 50g
- 水 500ml
- 塩 小さじ1

<トッピング>
春菊

【作り方】

- 1.食べやすい大きさに舞茸を割く。
- 2.内なべに研いだ米、舞茸を入れ混ぜる。
- 3.水を入れる。
- 4.「スタート」ボタンを押す。
- 5.調理完了後、鶏ひき肉を入れ、「再調理」ボタンを押す。
- 6.塩で味付けをし、ふわっと全体を混ぜ、5分ほど保温状態で蒸らして完成！

memo

- ◆調理完了後は舞茸の香りが広がります。
- ◆舞茸以外のきのこで試してみるのもおすすめ。組み合わせも切り方もお好みで！