

女性限定

# Re Build Design

カジュアルセミナー

## 『マルチグリルで1時間でフルコース』

講師：内津・小川 from ノーリツ

お料理をもっと楽しく、もっと楽に、をテーマに

ノーリツの最新型グリルを使ってクッキング&試食

参加費 500円

～当日のMENU～

- \*スペアリブガーリックしょうゆ風味
- \*グリルで野菜チップス
- \*きのこたっぷりスープ
- \*プリン

日時： 6月29日(金) 13:00～15:00

場所： リビルドデザイン(株)

豊田市大林町17-5-5

駐車場20台

お申し込み・お問合せは

リビルドデザイン フリーダイヤル 0120-635-670 まで



ノーリツは「毎日使える」グリルを考えました。

お料理がもっと楽しく、もっと楽になる。それがマルチグリル♪

## 【スペアリブガーリックしょうゆ風味】

- ①しょうゆ大さじ1、酒大さじ1、おろしにんにく少々をあわせる
- ②ビニール袋にスペアリブと①の調味料を入れ30分程漬ける
- ③プレートパンに並べ、調理モード[焼く]・火加減[中]で15分焼く
- ④器に盛り付けてクレソンを添える

プレートパン



## 【グリルで野菜チップス】

- ①さつまいもは約2mmの薄さの輪切りにする
- ②レンコンは皮を剥き、約2mmの薄さの輪切りにする
- ③プレートパンに並べ、調理モード[焼く]・火加減[強]で6分焼く
- ④好みの塩をふって出来上がり♪

※野菜は半日ほど天日干しすると甘みアップ

プレートパン



## 【きのこたっぷりスープ】

- ①きのこは石づきを取り、食べやすい大きさに切る
- ②ベーコンは1cm幅、パセリはみじん切りにする
- ③鍋に水3カップ、ブイヨン固形1/2個ときのこを入れる
- ④調理タイマーを10分に設定し中火で煮る
- ⑤塩・こしょうで味を調え、パセリを散らす

コンロタイマー



## 【定番プリン】

- ①卵2個と砂糖大さじ1.5を泡だて器ですり混ぜる
- ②さらに牛乳250mlを加えて混ぜ合わせてザルで漉す
- ③キャセロールに水300mlはり、耐熱容器に入れたプリンを並べる
- ④蓋をして調理モード[蒸す]で5分加熱し、余熱で7分おく
- ⑤小鍋に砂糖大さじ4、水大さじ2を入れ、火にかけて飴色になってきたら鍋を回し全体を混ぜ合わせる。好みの色で火から下ろし、鍋縁からお湯大さじ1を入れ軽く混ぜる。プリンにかけて出来上がり♪

キャセロール

