

ほっこり秋メニューレシピ



keema curry

きのこキーマカレー

材料 ※2人前

<調理モード>
SOUP & OKAYU

水……80ml
酒……20ml
お好みのきのこ……100g
玉ねぎ……1/4個(50g)
牛豚合い挽き肉……150g
ケチャップ、中濃ソース、
カレー粉……各大さじ2
にんにくチューブ、
生姜チューブ……各小さじ1/2
和風だし……大さじ1
砂糖……小さじ1
ごはん……400g

<トッピング>
福神漬……20g
フレッシュイタリアンパセリ……適量

作り方

〔下準備〕

- ・きのこは2~3cmサイズに切っておく
- ・玉ねぎは2~3cm角に切っておく

1. キーマカレーの材料を表記順に加える。
2. SOUP & OKAYUのモードを選択する。

3. 器に②を盛り付け、中心にご飯を盛り付ける。
ごはん茶碗などの容器を活用して、ごはんを盛り付けると○
ごはんの上に福神漬とイタリアンパセリをトッピング。





栗のポタージュ

材料 ※4人前

<調理モード>
POTAGE&PASTE

牛乳……250ml
生クリーム……50ml(35を使用)
玉ねぎ……30g
むき甘栗……200g
バター……10g
コンソメ……小さじ1
塩……2つまみ
こしょう……適量

<トッピング>
むき栗……4粒(粗めに切る)
クリームチーズ……40g
乾燥パセリ……適量

作り方

[下準備]
・玉ねぎは2-3cm角に切っておく

1. 栗ポタージュの材料を表記順に加える。
2. POTAGE&PASTEのモードを選択する。
3. 器にそそぎ、トッピング具材を盛り付ける。



かぼちゃぜんざい

材料 ※4人前

<調理モード>
PPOTAGE&PASTE

水……200ml
かぼちゃ(ワタ、種、皮を除く)……200g
砂糖……10g
塩……3つまみ

<トッピング>
つぶあんこ(缶)……80g
白玉(冷凍)……8粒(解凍しておく)
かぼちゃの種……適量2~3粒

作り方

[下準備]
・かぼちゃの皮はピーラーでむいておく
・かぼちゃは2-3cm角に切っておく

1. かぼちゃぜんざいの材料を表記順に加える。
2. PPOTAGE&PASTEのモードを選択する。
3. 器にそそぎ、トッピング具材を盛り付ける。