

ねっとり里芋のクリチサラダ

【材 料】（1人分）

里芋	5～6個 (200～220g程度)
クリームチーズ	1個
かつお節	小袋1パック
しょうゆ	小さじ1/2



【作り方】

- ① ザ・ココットに水50mlを入れ、洗った里芋を網の上にのせます。
- ② グリルメニューボタンから【オートメニュー/蒸し野菜/根菜】を選択して点火します。
- ③ ザ・ココットから里芋を取り出して、熱いうちに皮をむいてボウルに入れてつぶします。
- ④ 小さな容器にかつお節としょうゆを入れて混ぜておきます。
- ⑤ 粗熱が取れたら、クリームチーズと④を加えて混ぜます。
- ⑥ 器に盛り付けたら、完成です。

サポートチャンネル

料理レシピや最新機器の紹介など、暮らしに関するアイデア情報を発信しています。

めちゃ推し料理動画

旬の食材、トレンド、とっておきの献立、自慢の逸品など、スタッフおすすめのレシピを1分間でご紹介!

最新キッチン機器紹介

進化するガスコンロ・ガスオープンを操作性や清掃性など、わかりやすく動画でご説明しています。

こちらから
ご覧ください!



レシピ集

過去の料理体験会のメニュー動画、レシピをご紹介します。