

2025年

冬メニュー



・コトコト煮込む 鶏の中華粥

・2種のソースで食べる 野菜のグリル

コトコト煮込む 鶏の中華粥



【材 料】（1人分）

米	0.5合
ささみ	2本
三つ葉	3本程度
生姜	スライス1/2枚
ごま油	大さじ1
塩	小さじ1
酒	大さじ1
水	500ml

【下準備】 米は洗ってザルに上げ、水気をきっておく

【作り方】

- ① **ささみ**に**塩**(分量からひとつまみ)と**酒**をふります。
- ② Leggieroに、洗って水をきった**米**を入れ、上にささみを乗せて**塩**を入れ、**ごま油**を回し入れたら**水**を注ぎ入れて蓋をします。
- ③ コンロに乗せて中火で点火し、蒸気が出てきたら（約4分後）弱火にして【**タイマー：30分**】に設定します。
- ④ **三つ葉**は3cm程度に切ります。
生姜はできるだけ細い千切りにし、水にさらしておきます。
- ⑤ コンロのタイマーが終了したら、Leggieroの蓋を開けます。
※蓋にたまっている蒸気を鍋の中に入れてください。
- ⑥ 器に入れ、三つ葉と生姜をトッピングしたら完成です。

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。

めっちゃ推し料理動画

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！

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。

最新キッチン機器紹介

進化するガスコンロ・ガスオーブ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！



2種のソースで食べる 野菜のグリル



【材 料】（1人分）

じゃがいも	中1個(100～120g程度)
れんこん	5～6センチ(70g)程度
りんご	1/4個
塩	少々
オリーブ油	小さじ1/2
はちみつ	小さじ1
マスタード	小さじ1
生姜	スライス1枚
オイスターソース	小さじ1
マヨネーズ	小さじ1

【作り方】

① **じゃがいも**はくし形に4つに切ります。

れんこんは皮をむいて、縦に4つに切ります。

りんごは縦に半分に切って、1つをさらに半分に切ります。

（残りの半分は後で擦りおろします。）

② クッキングシートをくしゃくしゃにして器を作り、①を入れます。

塩と**オリーブ油**をかけてザ・ココットに入れます。

③ 蓋をしてグリルに入れ、グリルのメニューキーから【**タイマー温度**】の【**ザ・ココット**】を選択し、【**タイマー：20分**】に設定して点火します。

④ 〈りんごのソース〉

りんごの残り半分は擦りおろします。

生姜はなるべく細い千切りにし軽く水にさらします。

りんごの水気を軽く絞って**マスタード**と**はちみつ**、生姜を入れて混ぜます。

〈オイマヨソース〉

オイスターソースと**マヨネーズ**を合わせて混ぜます。

⑤ ザ・ココットの加熱が終わったら、グリルから取り出します。

⑥ **れんこん**を盛り付け、りんごのソースをかけます。

じゃがいもと**りんご**を盛り付け、オイマヨソースをかけたら完成です。