



フタははずして

パリパリピザ

材料(3枚分)

ぎょうざの皮(直径8cm) …… 3枚
ケチャップ …… 大1
ハム …… 1枚
粒コーン …… 10g
ピーマン …… 1/3個
とろけるチーズ …… 1枚

作り方

- ① ピーマンは輪切りで6等分に切る。ハム・チーズは半分の長さにして千切りにしておく。コーンの汁気はきっておく。
- ② ぎょうざの皮にケチャップを均等に塗り、その上から①の材料を3等分にしてのせる。
- ③ コンガリータにうすくサラダ油(分量外)を塗り、②を並べフタをせずに500wのレンジで2分加熱したらできあがり。パセリやバジルなどをお好みで添えてください。



フタではさんで

キャベツと豚肉の重ね蒸し

材料(2人分)

キャベツ(1/4の大きさ) …… 8枚(120g)
豚バラ肉 …… 100g
しょうが …… 10g
塩、こしょう …… 少々

【ごまドレッシング】

すり白ごま …… 大2
マヨネーズ …… 大1
醤油 …… 大1
砂糖 …… 大1
酒 …… 小1

作り方

- ① キャベツはコンガリータに入るくらいの大きさに切る。豚バラ肉は5cmくらいの長さに切り、塩、こしょうをふる。しょうがは千切りにする。
- ② ドレッシングの材料を混ぜ合わせておく。
- ③ コンガリータにキャベツ、豚肉、しょうがを均等に交互に重ねていく。あまり、高くなりすぎないように注意する。フタをのせて500wのレンジで4分加熱してできあがり。ドレッシングをかけてお召し上がりください。

コンガリータのお取り扱いについて

●電子レンジ専用の器です。直火では絶対に使用しないで下さい。破損する場合があります。●電子レンジ出力500W専用です。●電子レンジで加熱しはしないで下さい。急激に温度が上がり膨張が激しく、割れたりする場合があります。●電子レンジで使用する際、本体中央部が非常に高温になります。ラップ等は絶対に使用しないで下さい。●電子レンジで加熱後はすぐにレンジ庫内から取り出して下さい。電子レンジを傷める場合があります。●電子レンジで加熱後は本体底面が大変熱くなっております。取り扱いには十分ご注意ください。●電子レンジで3分以上連続して加熱すると本体が熱くなる場合があります。直接手で触れず、ミトンなどをご使用ください。●レシピ記載の調理時間はあくまで目安です。電子レンジの機種や、材料の重量・サイズ・食材の水分量によって、調理時間は異なります。●フタをしないで使用すると、食材によっては飛び出る場合があります。●調味料などが本体裏面に付くと落ちない事がありますが、性能には問題ありません。●電子レンジの機種によって熱の伝わり方にばらつきが出る場合があります。

●電子レンジで加熱後は必ず温度を下げてください。テーブルなどに直接置くことを避けたり、熱による変形・焦げ付きが起こる場合があります。●本体が熱いうちに水の中に入れて下さい。本体を傷める場合があります。●お使いいただくうちに表面がくすんだり、焼き色が付く場合があります。製品特性としてご理解下さい。●特殊な陶器製品のため、多少の色むら・ピンホールがあります。●子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで使用しないで下さい。火傷や怪我をする恐れがあります。●金属製のナイフや箸のとがったものでの使用はお避け下さい。傷が付く場合があります。●金型製たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。●ご使用後洗うときには、長時間水に漬けておかないで下さい。●ご使用後はよく洗い、十分乾燥させてから保管して下さい。乾燥が不十分だとカビの原因になります。●陶器製品のため、強い衝撃を与えると割れることがあります。落としたりぶついたりしないようにご注意ください。●調理以外の用途には使用しないで下さい。