

ココット  
プレート



# ノンフライからあげ

調理時間:約10分



## 【材料】

- ・とりもも肉 ……1枚
- ・電子レンジ用から揚げ粉 ……適量



## 【作り方】

- ①一口サイズに切ったとりもも肉をビニール袋に入れる。
- ②から揚げ粉を①の袋に加えしっかり封をして振る。
- ③お肉に満遍なく粉がついたら、皮目を上にしてココットプレートに並べる。  
(手前の部分には火が通りにくい場合がありますので並べないようにしてください)
- ④**ココットプレートモードのタイマー13分**に設定し点火する。  
(タイマー時間は庫内の温度によって調節してください。)

## 必要なもの

- ・ビニール袋
- ・包丁
- ・まな板
- ・ミトン
- ・トング
- ・キッチンペーパー

**Rinnai**

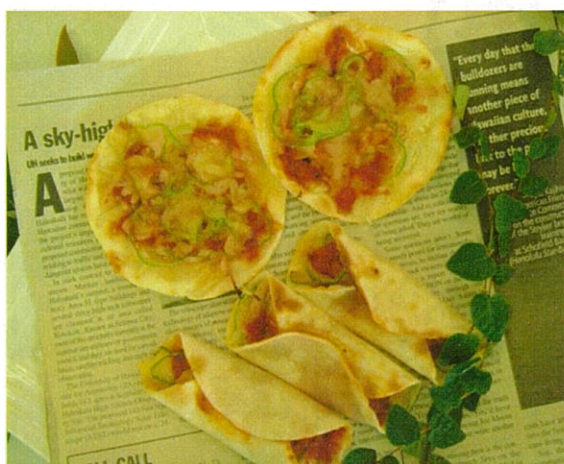
# ピザチップ

調理時間:約6分

ココット  
プレート



## 【材料】 3回分



- ・餃子の皮 ……20枚
- ・ツナ缶 ……1缶
- ・ブロックベーコン ……50g程度
- ・チューブバター ……1本
- ・マヨネーズ ……大さじ1程度
- ・ケチャップ ……適量
- ・ピザチーズ ……100g
- ・塩こしょう ……適量



## 【作り方】

- ①ボウルに油を切ったツナ、マヨネーズ、細かく切ったベーコンを入れ混ぜ合わせる。  
(ベーコンはあらかじめ細かく切っているものを使用すると簡単です。)
- ②餃子の皮にスプーンでバターを隅まで塗りココットプレートに並べる。  
並べた餃子の皮の上に①を適量のせていく。
- ③チーズを上のにのせ、ケチャップを少量かけて蓋をし、グリルに入れる。  
**ココットプレートモードのタイマー6分**に設定し点火する。

## 必要なもの

- ・スプーン
- ・包丁
- ・まな板
- ・ミトン

**Rinnai**