



P2 プログラム2 ソース

生姜の香りが食欲をそそる、常備しておく便利な万能ソース

ジンジャーソース

対応製品名 : オートクッキングブレンダー

使用部品 :

調理時間 : 15分 (P2 ソースモード 9分)

材料 (出来上がり量 約300g)

① リンゴ	小1/4個 (約50g)
	(芯は取り除き皮つきのまま2cm角に切る)
② 玉ねぎ	中1/2個 (約100g)
	(1.5cm角に切る)
③ しょうが	20g (皮をむき粗みじん切り)
④ しょうゆ	大さじ3
⑤ 酒	大さじ1
⑥ みりん	大さじ1
⑦ はちみつ	小さじ1
⑧ 水	100ml

作り方

ガラス容器にすべての材料を番号順に入れてフタをする。
PROGRAM ボタン [P2] を選び、START ボタンを押す。

おすすめアレンジ

冷奴のたれ/生美焼き

豚肉や鶏肉のグリルソース

野菜炒めの味付け など