

ロコモコ&グレイビーソース



材料 2人分

合挽ミンチ肉	180g	
ご飯	2杯分	
玉ねぎ	1/4個	
卵	2個	
塩こしょう	適量	
レタス・プチトマト・アボカド	…お好みで	

*グレイビーソース

玉ねぎ	1個
砂糖	大さじ3
しょうゆ	大さじ4
酢	大さじ1
にんにく	小さじ1/2
オリーブオイル	大さじ1



ハワイアンなロコモコはグレイビーソースが味の決め手！
コンロの温度調節機能やタイマー機能を使って簡単上手にハワイ気分を味わってみましょう♪

4 目玉焼きを作り、器にご飯を入れ、盛り付ける。3のグレイビーソースをかけて仕上げる。



1 玉ねぎをみじん切りにして、ミンチ肉、塩こしょうとあわせ、よく混ぜる。

2 形を整え、グリルで10分焼く。

フライパンで焼いてもOK!



3 玉ねぎをすりおろし、※Aの調味料とあわせる。鍋などに入れ、10分煮詰める。



ココットプレート

グリル庫内で使用する商品です♪

- ①得意分野は魚や肉などの焼き物調理
- ②グリル庫内を汚さずに調理ができ、お手入れラクラク
- ③食材の余分な油をカットするウェーブ形状

(対応機種…Rinnai製ビルトインコンロ)

※一部機種は非対応。詳しくはお問い合わせ下さい)

