

【カレーピラフの作り方】^{つく かた} (500 W の場合)^{わと ぼあい}

①パックご飯^{はん かど}は角のフィルム^{すこ}を少しはがして、指定

時間^{じかん}どおりに加熱^{かねつ}する。

②ウィンナーソーセージはテーブルナイフ^{せんち}で1cmに

切る。



③レンジ容器^{ようき}にミックスベジタブルを

大盛り^{おおも}大さじ2^{おお}入れて蓋^{ふた}をして、1分加熱^{ぶんかねつ}する。

④③にご飯^{はん}を入れてバター^いをのせ、ウィンナーソーセージ^いを入れる。

⑤味付料理用カレー^{あじつけりょうりよう}を大さじ1^{おお}入れて、よく混ぜ^ませる。

⑥レンジ容器^{ようき}に蓋^{ふた}をし1分加熱^{ぶんかねつ}して、盛りつけ^もる。

【卵スープの作り方】^{たまご} ^{つく かた}

⑦卵^{たまご}は洗^{あら}って割^わり、ボウル^いに入れる。



⑧そこにパン粉^こを大さじ1^{おお}、粉チーズ^{こな}を小さじ

1^{しお}、塩コショウ^{ひと}を一つまみ^い入れて箸^{はし}で混ぜ^ませる。

⑨スープ容器^{ようき}に水^{みず}120cc^{しーしー}とコンソメスープ^{もと}の素^こを小さじ半分^{はんぶん}、入^いれる。

⑩電子レンジ^{でんし}で2分加熱^{ぶんかねつ}する。



⑪取り出^としたらよく混ぜ^ませておく。

⑫その上に⑧の卵液^{たまごえき}をそっと入^いれる。

⑬電子レンジ^{でんし}で1分30秒^{ぶん びょうかねつ}加熱^もする。