



ミネストローネ

材料(2人分)

- ・じゃがいも…1個
- ・にんじん…1/2個
- ・玉ねぎ…1/4個
- ・キャベツ…1枚
- ・セロリ…1/4本
- ・ニンニク(みじん切り)…大さじ1
- ・ホールトマト缶…100g
- ・水…400cc
- ・固形コンソメ…1.5個
- ・塩…少々
- ・胡椒…少々
- ・オリーブオイル…大さじ1
- ・パセリのみじん切り…適量
- ・粉チーズ(お好みで)

作り方

- ① じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・セロリは1cm角にカットする。
- ② 鍋にオリーブオイル・ニンニクを入れ、電源ダイヤルを[弱]にして加熱し、香りが出たら①を加えて炒める。
- ③ 数分炒めたらホールトマトを潰しながら加え、水・刻んだコンソメを加えてフタをし、電源ダイヤルを[強]にして煮立てる。
- ④ 沸騰したら電源ダイヤルを[弱]にして20分程煮込み、野菜に火が通ったら塩・胡椒で味を整える。
- ⑤ 器に盛ってパセリを散らしたら出来上がり。
※お好みで粉チーズをかける

誰でも簡単に美味しく作れる!

・ ライソンの電気調理鍋 ・

8つの調理がこの1台で!
電気だから安心安全 & 圧力調理でおいしく時短
万能電気圧力鍋



圧力調理・煮込み・炊飯・蒸し調理・低温調理
チーズフォンデュ・ヨーグルト・温め直し

■ 製品仕様
製品コード: KLPT-02AB
定格電圧: AC100V
定格周波数: 50/60Hz
消費電力: 700W
調理容量: 約1.3L
呼び容量: 約2L
サイズ: 約W230×D260×H275mm
重量: 約2.8kg



低温でじっくり煮込むから 誰でも煮物上手!
スロークッカー 1.5L

■ 製品仕様
製品コード: KDPC-15BV
定格電圧: AC100V
定格周波数: 50/60Hz
消費電力: (HIGH)120W (LOW)80W
(AUTO)120W~80W
調理容量: 約0.5~1.2L
呼び容量: 約1.5L
サイズ: 約W240×D210×H200mm
重量: 約2kg



プロのオリジナルレシピが満載♪
続々更新中!!

ライソン製品のお役立ち情報サイト「ライソンライフ」

Lithon Life
lithon.info



SOUP POT 1L Arrange Recipe

スープポット1L アレンジレシピ



LITHON



具だくさん豚汁

材料(2人分)

- ・豚こま切れ…150g
- ・大根(輪切り)…3~4cm
- ・にんじん…1/2本
- ・ごぼう…1/4本
- ・こんにゃく…1/4枚
- ・油揚げ…1/2枚
- ・粉末だし…小さじ1
- ・水…400cc
- ・味噌…大さじ1
- <トッピング>
- ・七味唐辛子…適量
- ・青ネギ(みじん切り)…適量

作り方

- ① ごぼうはよく洗い、表面を包丁の背で削ぎ落とす。ささがきにして水に浸ける。
- ② 大根はいちょう切り、にんじんは半月切り、こんにゃく・豚肉・油揚げは食べやすい大きさにカットする。
- ③ 鍋に大根・にんじん・ごぼう・粉末だし・水を入れたらフタをする。電源ダイヤルを[強]にして加熱し、ひと煮立ちさせる。
- ④ 沸騰したらフタを開け、アク取りをする。
- ⑤ 豚肉・こんにゃく・油揚げを加え、電源ダイヤルを[弱]にする。
- ⑥ 豚肉の色が変わったら電源を切り、味噌を溶きながら加える。
- ⑦ 器に盛って唐辛子・ネギをかけたら出来上がり。



スンドゥブチゲ

材料(2人分)

- ・絹ごし豆腐…1丁
- ・豚こま切れ…100g
- ・あさり…8個
- ・長ネギ…1/2本
- ・水…400cc
- ・ごま油…大さじ1
- ・おろしニンニク…大さじ1
- <調味料>
- ・コチュジャン…大さじ1
- ・赤唐辛子パウダー…中さじ1
- ・鶏ガラスープの素…中さじ1
- ・醤油…小さじ1
- ・砂糖…小さじ1
- <トッピング>
- ・卵…1個
- ・青ネギ(みじん切り)…適量
- ・すりごま…適量

作り方

- ① あさりをバットなどに並べ、あさりの頭が少し出る量の塩水(分量外)を入れる。新聞などを被せ、1時間程度おいて塩抜きをしておく。
- ② 豚肉・長ネギを食べやすい大きさにカットする。
- ③ 鍋にごま油・ニンニクを入れ電源ダイヤルを[弱]にして加熱し、香りが出たら②を加えて炒める。
- ④ ①のあさりを加え、水と調味料を全て入れてフタをし、電源ダイヤルを[強]にして煮込む。
- ⑤ あさりが開いたらフタを開け、豆腐をスプーンですくい入れ、電源ダイヤルを[弱]にしてひと煮立ちさせる。
- ⑥ 器に盛り卵を割り入れ、青ネギ・ごまをまぶしたら出来上がり。



ポトフ

材料(2人分)

- ・ソーセージ…4本
- ・キャベツ(芯を残してカット)…1/8個
- ・じゃがいも…2個
- ・にんじん…1/2本
- ・しょうが…1/2かけ
- ・固形コンソメ…1.5個
- ・水…400cc
- ・ローリエ…1枚
- ・白ワイン(お好みで)…50cc
- ・塩…少々
- ・胡椒…少々
- <トッピング>
- ・パセリ(みじん切り)…適量
- ・粒マスタード…適量

作り方

- ① じゃがいもは半分、にんじんは食べやすい大きさにカットする。しょうがは薄切りにする。
- ② 鍋に水・固形コンソメ・白ワイン・ローリエ・キャベツ・①の野菜を入れてフタをし、電源ダイヤルを[強]にして加熱する。沸騰したら[弱]にして20分程煮込む。
- ③ フタを開けて野菜に火が通っているのを確認したら、ソーセージを加え、電源ダイヤルを[弱]にして3分程加熱する。
- ④ 塩・胡椒を加えて味を整えたら器に盛る。
- ⑤ パセリを散らし、お好みでマスタードを添える。