



～びっくリングで加熱～ ブリニ風 ジャガイモのパンケーキ

トッピングの組み合わせで美味しさは無限大！生地は焼いて冷凍保存できるので、朝食やピクニックにもおすすめです！
三菱びっくリングIHなら焼きムラを抑えて素早く調理できます。

材料(4人分)

じゃがいも	中1個 (120g)
サラダ油	適量
<生地>	
薄力粉	40g
牛乳	大さじ1～
卵	1個
塩	小さじ1/6
スモークサーモン	12枚
<A>	
生クリーム	40cc
レモン汁	1/6個分
レモンの皮	少々
塩・白胡椒	適量
ハーブ	

作り方

- 1 じゃがいもは皮を剥き、1口大に切り塩茹でにする。
ゆでものの加熱2で約5分。
- 2 ①を裏ごしし、マッシュポテトにする。(100g分使用)
ボールにマッシュポテトと生地の材料を混ぜ合わせる。
生地が重い場合は更に牛乳で伸ばす。
- 3 フライパンに少量の油をひき、190℃で余熱する。
②を12等分になるよう丸く焼いていく。
フライパン鍋肌加熱 火加減3～4使用
- 4 ボールにAを合わせ8分立てにし、③の荒熱が取れば
スモークサーモンと共に飾る。



生ハム×フルーツ



生ハム×オニオンスライス



ミックスナッツ×はちみつ



ベーコン×エッグ



ツナマヨ×ラディッシュ



チーズ×はちみつ×ブラックペッパー



サーモン×クリーム



いくら×サワークリーム



アボカド×シュリンプ (エビ)

びっくリングIH

多彩な加熱技でおいしさアップ、
三菱のびっくリングIH

