



基本の塩味枝豆

材料

枝豆(冷凍)	…100g
水	…大さじ2
塩	…適量

作り方

- 1 本体に水を入れ、すのこをセットする。
- 2 本体に枝豆を凍ったまま入れて、フタをする。
- 3 枝豆パッケージ記載の時間を参考に、電子レンジ(500W)で加熱する。
仕上げにお好みで塩を振る。

加熱前

すのこ使用



生の枝豆(100g)を使用する場合は、塩もみの後さっと洗い流し、電子レンジ(500W)で2分20秒を目安に加熱してください。

※加熱時間はレンジの性能や枝豆の鮮度(水分量)により増減します。