

ベーコンエッグ

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約10分

[1人分：376kcal／食塩相当量：1.5 g]

朝食の定番ベーコンエッグ。モーニングや軽食にぜひプラスしたい一品です。



材料（10人分）

卵	10個
ベーコン（半分に切る）	10枚
サラダ油	適量
トースト	10枚
バター	50g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

10人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	5分	200℃
2	コンビ	40%	5分	200℃

下ごしらえ

- ・目玉焼きプレートにサラダ油を塗る。

作り方

1. フッ素加工の目玉焼きプレート2枚にベーコンを入れ、グリッドにのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、卵を割り入れ【設定2】で予熱後、加熱する。
3. 器に盛り、バターをのせたトーストを添える。



調理ポイント ◆卵の大きさにより加熱時間が変わるので、加減すると良い。