

# シー・ネット 電気圧力鍋 (SPC201WH) レシピブックに関するお詫びと訂正

本製品、レシピブックの記載に誤りがありましたのでお知らせいたします。  
謹んでお詫び申し上げますとともに、下記のとおり訂正させていただきます。

**訂正内容** レシピブック25ページ、自家製なめたけの材料、作り方に誤りがありました。

(誤)

## カンタン、ラクチン! あると便利な自家製なめたけ

メニューC  
無水調理

**材 料** / 4~5人分

あさり(殻つき)…350g	〈調味料〉
ベーコン…2枚	バター…大さじ2
じゃがいも…1個	小麦粉…大さじ1
玉ねぎ…1個	塩・こしょう…少々
にんじん…1/2本	〈あとのせ〉
水…300cc	刻みパセリ…適量(お好みで)
牛乳…200cc	

**作り方**

- ① あさりは水につけて砂抜きをする。ベーコンは1cm幅に切る。じゃがいも、玉ねぎ、にんじんは1.5cm角に切る。野菜に小麦粉をまぶしておく。
- ② 内なべに牛乳以外のすべての【材料】〈調味料〉を入れて、フタを閉める。
- ③ **〔圧力調理〕** ボタンを選択、3分に設定し、**〔調理スタート〕** ボタンを押す。
- ④ 圧力表示ピンが下がったら、牛乳を加えてよく混ぜ、温めなおしボタンで10分温めれば、できあがり。お好みで刻みパセリをトッピングする。



25

(正)

## カンタン、ラクチン! あると便利な自家製なめたけ

メニューC  
無水調理

**材 料** / 4~5人分

えのき…300g	〈調味料〉
昆布…5cm角	しょうゆ・みりん・日本酒…大さじ3
	砂糖…大さじ1
	酢…大さじ1
	和風だし(顆粒)…小さじ1

**作り方**

- ① しめじは石突きを取り、3cm幅に切る。昆布は千切りにする。
- ② 内なべにすべての材料を入れて、蓋を閉める。
- ③ おもりをつけ、**〔メニューC/無水調理〕** ボタンを選択し、**〔調理スタート〕** ボタンを押す。
- ④ 加圧表示ピンが下がったら、10分ほどおいて、できあがり。ごはんと一緒にどうぞ



25