チリコンカン

«材料» 3~4 人分

・合い挽き肉	350ｇ
・玉ねぎ (みじん切り)	中 2 個
・にんじん (みじん切り)	中 1 本
・ミックスビーンズ	1 缶
・にんにく (みじん切り)	1 片
・トマト缶 (カット)	1 缶
・赤ワイン	大さじ 1
・はちみつ	大さじ 1
・コンソメキューブ	2 個
・チリパウダー	大さじ 3
・ローリエ	1 枚
・鷹の爪	お好みで

調理時間 25分　かき混ぜウィング　1 STEP

1. 鍋に全ての材料・調味料を入れる

2. かき混ぜウイングを取り付け、「カレーモード」25 分でスタート

～より美味しくお召し上がりいただくためのひと手間～

1. ピピピと音が鳴ったら蓋を開け、 かき混ぜウィングを取り外し、「手動モード」3 分・190℃で再スタート
   ※調理直後のかき混ぜウィングは非常に熱くなっておりますので、 気を付けて取り外しください

2. スタートしたら蓋を開けて水分を飛ばすよう調理する　焦げ付かないよう適度にかき混ぜる。