

# ラタトゥイユ



調理時間  
**25**分

かき混ぜ  
ウイング

**1**  
STEP

《材料》 3~4人分

・なす(1センチ角)	中1個
・玉ねぎ(1センチ角)	中1個
・パプリカ(1センチ角)	1/2個
・ズッキーニ(1センチ角)	1/2個
・セロリ(1センチ角)	1/2本
・にんにく(みじん切り)	1片
・トマト缶(カット)	1缶
・砂糖	大さじ1
・コンソメ	小さじ2
・塩・こしょう	少々
・オリーブオイル	大さじ1

1. 鍋に全ての材料を入れる

2. かき混ぜウイングを取り付け、「煮込みモード」25分でスタート

