

# Zway Grill Amet Recipe



AQUA

オリジナルレシピ集

10 種



index



ラム肉串焼き  
2種ソース

[レシピを見る](#)



ズッキーニさば  
パン粉焼き

[レシピを見る](#)



おかられんこん  
はさみ焼き

[レシピを見る](#)

Column

揃えたい! recolte キッチン家電 (1)

[見る](#)



鯛のレモン香菜  
焼き

[レシピを見る](#)



牛肉とアボカドの  
炒めカレー

[レシピを見る](#)



バナナの  
オープンサンド

[レシピを見る](#)

Column

揃えたい! recolte キッチン家電 (2)

[見る](#)



ベーコンポテト  
チーズ焼き

[レシピを見る](#)



あさりの酒蒸し  
バジル風味

[レシピを見る](#)



かつおの  
たたき

[レシピを見る](#)



コンテチーズ  
メロンパン

[レシピを見る](#)

Column

揃えたい! recolte キッチン家電 (3)

[見る](#)



クミンとラムの相性抜群！  
ラム肉串焼き 2種ソース

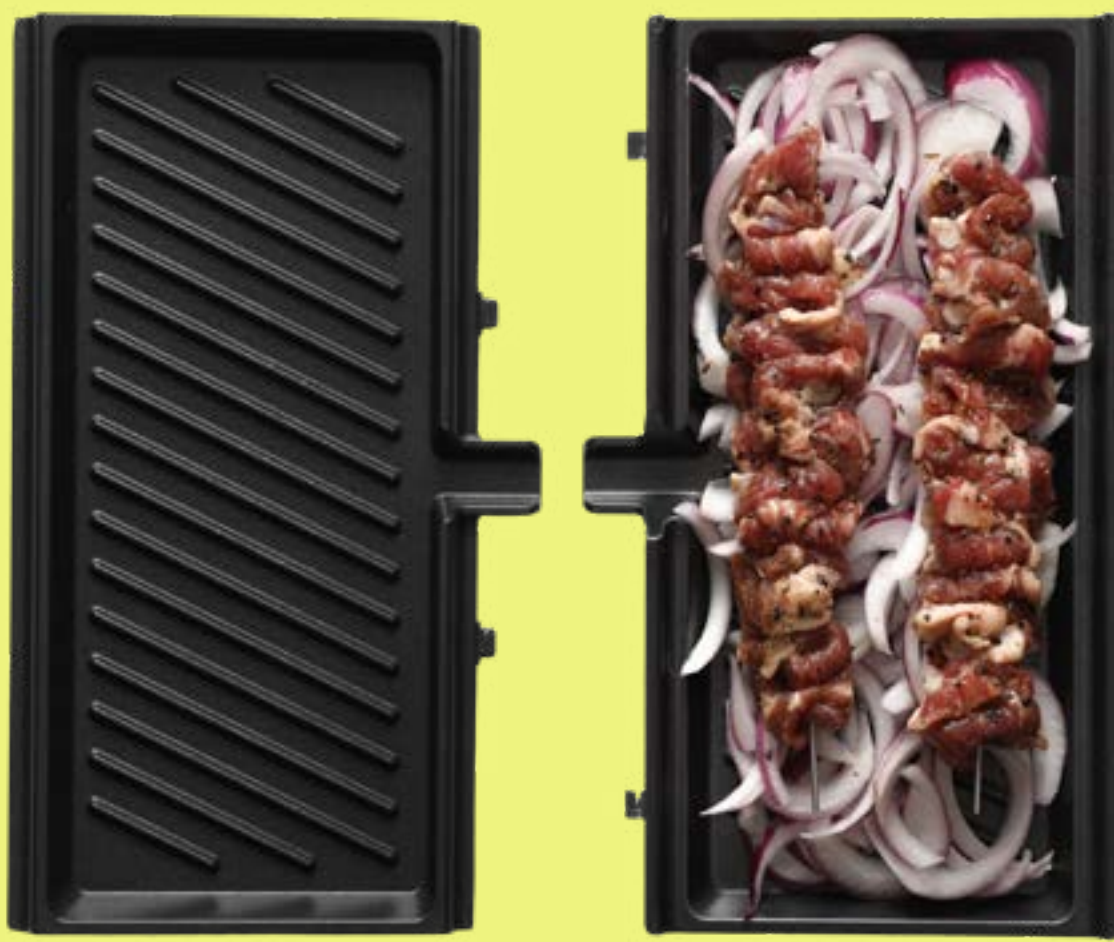
このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

[2way Grill アメットを詳しく見る](#)





## 材料（串 4 本分）

### <ラム肉の材料>

☆ラム肉(肩ロース)	300g
☆紫玉ねぎ(くし切り)	1/2個
☆塩	小さじ1/2
☆ガーリックパウダー	小さじ1/2
☆クミンパウダー	小さじ1/2
☆黒胡椒	小さじ1/4
☆砂糖	小さじ1/4
☆五香粉	1つまみ
☆サラダオイル	大さじ1.5
★クミンシード(すり潰す)	小さじ2
★一味唐辛子	適宜
★黒ごま	適宜

### <チーズソースの材料>

ゴルゴンゾーラピカンテ	50g
牛乳	50cc
バター	20g
黒胡椒	適宜

### <マスタードソースの材料>

粒マスタード	大さじ2
タイム	少々
塩胡椒	適宜
白ワイン	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
ローズマリー	適宜

## 作り方

- ☆をすべてボウルに入れて揉み、30分ほど置く。
- チーズソースを作る。細かく刻んだゴルゴンゾーラと牛乳、バターを耐熱ボールに入れ、電子レンジ(500w)で1分間温めたあとよく混ぜチーズを溶かしとろみを出す。加熱が足りなければ様子を見ながら電子レンジで加熱する。
- マスタードソースを作る。材料をすべて入れて混ぜ、電子レンジ(500w)で1分加熱する。
- ①の肉を串に刺し、★をふりかける。
- <上面>凸凹プレート→HIGH <下面>凸凹プレート→LOWで2分予熱し、玉ねぎの上に肉を置き上面を閉じて5分、LOWで3分焼く。
- ラム肉が焼き上がったら、プレートを開きソースを入れたココットを置いて、ソースを温め、お好みでソースをつけながら召し上がってください。



凸凹プレートが余分な油を落としてくれます。肉と一緒に漬  
け込んだ玉ねぎは、一緒に串にさしてもOK。  
ソースがなくても、お好みでライムやレモン、パクチーと一緒に  
お楽しみください。



## 話題のさば缶を使って簡単映えレシピ ズッキーニさばパン粉焼き

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

[2way Grill アメットを詳しく見る](#)





## 材料（2人分）

ズッキーニ	.....	2本	☆パン粉	.....	15g
さばの水煮缶	.....	190g	☆にんにく(すりおろす)	...	少々
オリーブオイル			☆粉チーズ	.....	15g
			☆オリーブオイル	.....	大さじ1

## 作り方

- 1 ズッキーニはそれぞれ縦半分に切り、種をスプーンでくり抜く。  
くり抜いた分に軽くほぐしたさばの水煮を入れる。  
.....
- 2 ☆を全部まぜ、①の上に乗せる。  
.....
- 3 <上面>凸凹プレート→HIGH<下面>フラットプレート→LOWで2分予熱し、ズッキーニを並べて上面を閉じて8分焼く。



味付けしなくても粉チーズの塩気で十分美味しくなります。  
.....  
ズッキーニの歯ざわりがクセになるほど美味しいです。  
.....



シャキシャキヘルシ～美味しい～  
**おかられんこんはさみ焼き**

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

[2way Grill アメットを詳しく見る](#)





## 材料（2～3人分）

れんこん	200g	<タレの材料>	
☆鶏ひき肉	200g	しょうゆ	大さじ3
☆おからパウダー	60g	砂糖	大さじ1と1/2
☆卵	1個	みりん	大さじ1と1/2
大葉	3枚	酒	大さじ3
片栗粉	適量	しょうが	少々
サラダ油	大さじ3		

## 作り方

- 1 れんこんを5mmの厚さに切る。  
☆をボウルに入れて粘り気が出るまでしっかりこねる。
- 2 れんこんに①と大葉を挟み、レンジで5分温める。(500W)  
先にレンジで加熱しておくことで、中までしっかりと火が通ります。
- 3 タレの材料を混ぜておく。
- 4 <上面>凸凹プレート→HIGH <下面>凸凹プレート→LOWで2分予熱し、サラダ油を引き、片栗粉をまぶした②を入れ、上面を閉じて4分焼く。
- 5 火が通ったら開いて<下面>凸凹プレート→HIGHにし、③を加えて表面がこんがりとするまで焼く。



おからは、お腹で膨れるので満足感のある1品になります。  
ムネ肉を使用すればとってもヘルシーです。



Column

## 揃えたい！recolte キッチン家電（1）



### カプセルカッター ボンヌ



おろしや泡立てにも対応した、  
1台7役の万能フードプロセッサー！



カプセルカッター ボンヌを詳しく見る



# ラクレット&フォンデュメーカー メルト



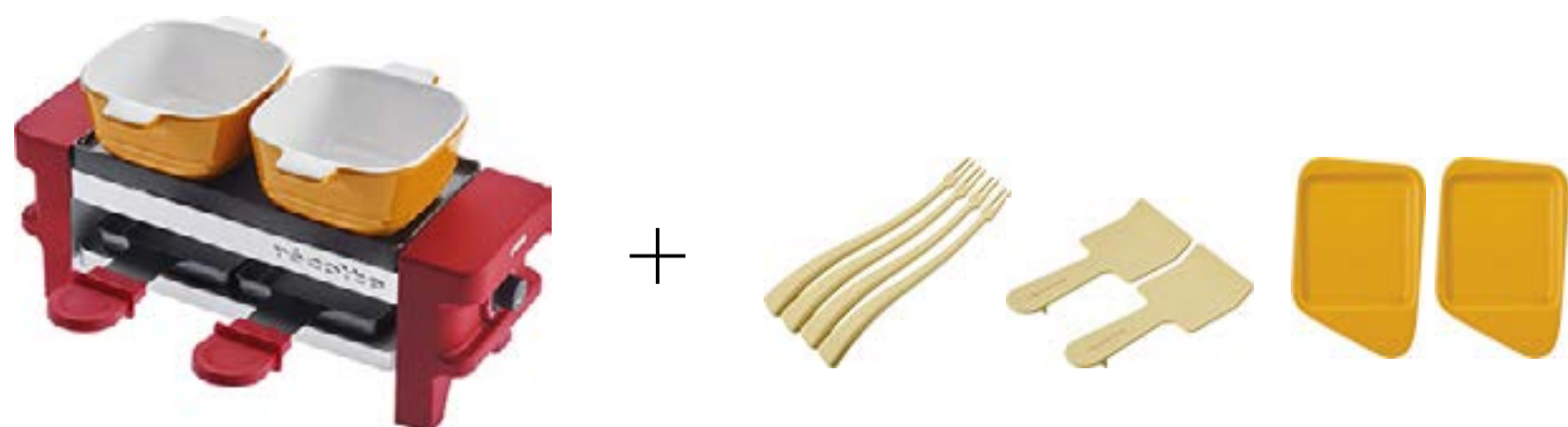
話題のラクレットが自宅で簡単に！



ラクレット&フォンデュメーカー メルトを  
詳しく見る



「メルト」がもっと便利になる、  
オプション付きセットも！



ラクレット&フォンデュメーカー メルト  
本体+オプションセットを詳しく見る





シンプルだけどひと味違う  
**鯛のレモン香菜焼き**

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

[2way Grill アメットを詳しく見る](#)





## 材料（1～2人分）

鯛(小ぶりな23cm以下) …	1尾	酒 ……………	50cc
にんにく(薄切り) ……………	1片	ナンプラー ……………	小さじ1/2
レモン ……………	1個	塩、こしょう ……………	各適量
パクチー ……………	2株		

## 作り方

- 1 鯛はウロコと内臓を取り除き、身の厚い部分に十字に浅く切り込みを入れ、塩、こしょうをふる。
- 2 <上面>凸凹プレート <下面>凸凹プレートをセットし、下面にパクチーの茎を敷いて①を乗せ、周りや上に、にんにくとレモンスライスをのせる。
- 3 酒とナンプラーを振りかけ、<上面>→HIGH <下面>→LOWにし、上面を閉じて8分ほど加熱する。
- 4 鯛に火が通ったら出来上がり。仕上げに香菜の葉をトッピング。好みにレモンを絞る。



魚焼きグリルをつかうと後のお手入れが面倒ですが、アメットならプレートを外して丸ごと洗えるので簡単。  
厚みのある魚は上面が焦げてしまう可能性があるため、魚の上にレモンを上に置いてください。焦げ防止とレモンの風味アップで一石二鳥！



サクッとできちゃうお手軽カレー  
**牛肉とアボカドの炒めカレー**

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

[2way Grill アメットを詳しく見る](#)





## 材料（2人分）

<牛肉の材料>		アボカド	.....	1個
牛肉(切り落とし)	..... 100g	玉ねぎ	.....	1/2個
☆塩	..... 少々	ミニトマト	.....	100g
☆酒	..... 大さじ1	にんにく	.....	1/2かけ
☆片栗粉	..... 大さじ1	<調味料の材料>		
		カレー粉	.....	小さじ1/2
		しょうゆ	.....	大さじ1
		みりん	.....	大さじ1

## 作り方

- 1 牛肉は大きければ食べやすく切り、☆をもみ込む。  
.....
- 2 アボカドは一口大に切り、玉ねぎは縦1cm幅のくし形に切る。  
ミニトマトはヘタをとり半分に、にんにくはみじん切りにする。  
.....
- 3 <上面>フラットプレート→HIGH<下面>フラットプレート→LOWに  
して、油を引きにんにく、玉ねぎ、牛肉の順番で広げて上面を閉じて  
3分加熱する。  
.....
- 4 2分たったら一度開けて一度さっと全体をませ、ミニトマトを入れ、  
もう一度上面を閉じて1分加熱する。  
.....
- 5 調味料の材料を混ぜておき、⑤に加えなじませる。  
.....
- 6 アボカドを加え、温まるまで1分ほどざっくり炒める。  
.....
- 7 炒め上がったら両面使えるように開き、反対側でナンを焼き、カレー  
をつけながらお召し上がりください。



もちろんご飯でもパンでも良く合いますので、プレートで  
焼きおにぎりを焼きながらカレーを楽しんでも◎



焼きバナナがとってもスイート♡  
バナナのオープンサンド

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

2way Grill アメットを詳しく見る





## 材料（2～3人分）

サンドイッチ用パン …… 4～5枚  
 バナナ …… 3本  
 チョコソース …… お好みで  
 はちみつ …… お好みで

<ピーナッツバター ver>

ピーナッツバター …… 適宜  
 シナモンパウダー …… 適宜

<クリームチーズ ver>

クリームチーズ …… 適宜  
 粒アーモンド …… 適宜  
 くるみ …… 適宜

## 作り方

- 1 半分に切ったパンにピーナッツバターを塗り、薄切りにしたバナナを乗せシナモンパウダーを振る。
- 2 同じく、半分切ったパンにクリームチーズを塗って、薄切りにしたバナナを乗せ砕いたアーモンドとくるみを上に散らす。
- 3 <上面>凸凹プレート→HIGH<下面>凸凹プレート→LOW2分予熱したあとパンをのせ、上面を閉じて焼く。
- 4 お好みでチョコソース・はちみつをかけて召し上がれ。



クリームチーズは多めに塗るのがおススメ。  
 焼きバナナと香ばしいパンに手が止まらなくなります！



Column

## 揃えたい！recolte キッチン家電（2）



### ホームバーベキュー



手軽に本格バーベキューを楽しもう！



[ホームバーベキューを詳しく見る](#)



料理の幅がグッと広がる！  
プレート5枚セットもあります♪



+



[ホームバーベキュー プレート5枚セットを  
詳しく見る](#)



# ポットデュオ タント



食卓でアツアツの料理を堪能できる！



ポットデュオ タントを詳しく見る



「焼く」「炒める」対応のグリルプレートで料理の幅が広がる！



+



ポットデュオ タント グリルプレートセットを詳しく見る





アツアツ・ほくほく  
ベーコンポテトチーズ焼き

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

2way Grill アメットを詳しく見る





## 材料（2～3人分）

ジャガイモ	.....	2個	ミックスとろけるチーズ	...	50g
厚切りベーコン	.....	4～6枚	パン粉	.....	適量
生クリーム	.....	大さじ2	パン	.....	適宜
黒こしょう	.....	適宜			

## 作り方

- 1 ジャガイモはゆでて皮をむきスライスする。ベーコンと交互にフラットプレートに並べ生クリームと黒こしょうをかける。  
.....
- 2 チーズ・パン粉の順に上にちらす。  
.....
- 3 <上面>フラットプレート→HIGH<下面>フラットプレート→LOWで上面を閉じ、パン粉に焦げ目がつくまで4～5分焼く。  
.....
- 4 焼き上がったら、上面をフラットになるように開き、パンを焼きながら熱々のままお召し上がりください。



一番上をパン粉にするのがポイント。上面にくっつくのを防いでくれます。モッツァレラチーズにするとパンとの相性がもっとアップするかも♪



かーんたん!おつまみにピッタリ  
**あさりの酒蒸し バジル風味**

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

[2way Grill アメットを詳しく見る](#)





## 材料（2個分）

砂抜きあさり	.....	150g	鷹の爪	.....	1本
にんにく(みじん切り)	...	1/2片	オイスターソース	.....	小さじ1
バジル	.....	4～5枚	お酒	.....	大さじ1

## 作り方

**1** <上面>フラットプレート→HIGH<下面>フラットプレート→LOWで2分予熱し、材料をすべて入れて上面を閉じ、下面をHIGHにして3分加熱。

**2** あさりの口が全部開いたら、全体をさっと混ぜて出来上がり。



オイスターソースの変わりにお醤油、お酒の変わりに白ワインでもOK！食卓の上でできるから熱々のおつまみが簡単に出来上がります。



アメットでなんと！  
カツオのたたき風

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

2way Grill アメットを詳しく見る





## 材料（2人分）

刺身用かつお	.....	1冊	ポン酢	.....	適宜
たまねぎ(薄切り)	.....	1/2個	生姜	.....	適宜
みょうが(薄切り)	.....	2個	すだち	.....	適宜
青ねぎ(小口切り)	.....	適宜			
かいわれ	.....	1パック			

## 作り方

**1** <上面>凸凹プレート→HIGH<下面>凸凹プレート→HIGHで2分予熱し、かつおを柵のまま皮面を上に入れ上面を閉じて2～3分焼く。

**2** 周りに火が通り、真ん中が半生の状態で出来上がり。  
お好みに厚さに切って、薬味を乗せ、ポン酢をかけて召し上がれ。



カツオの大きさによって焼き時間が変わります。

横から見ると中の状態が確認できるのでこまめに覗いて焼きすぎないように注意してください。たっぷり薬味を乗せて召し上がれ。





AQUA スタッフ1押しレシピ  
コンテチーズメロンパン

このレシピで使われているもの



2way Grill アメット

[2way Grill アメットを詳しく見る](#)





## 材料（2 個分）

メロンパン	.....	2個	はちみつ	.....	適宜
コンテチーズ	.....	30g			

## 作り方

- 1 メロンパンに切れ目を入れ、薄切りにしたコンテチーズを挟む。  
.....
- 2 <上面>凸凹プレート→HIGH<下面>フラットプレート→LOWで2分予熱し、①を置き上面を閉じて3分焼く。  
.....
- 3 お好みではちみつをかけて召し上がれ。



焼き立てメロンパンのザクザク感とコンテチーズの塩気  
.....  
はちみつの甘さが、たまらない美味しさです。本当に何個  
.....  
でも食べれる「ヤバイやつ」です。AQUAスタッフ1押し  
.....  
レシピです。  
.....

Column

## 揃えたい！recolte キッチン家電(3)



### プレスサンドメーカー プラッド



たっぷり食材を挟める厚焼き設計！



プレスサンドメーカー プラッドを詳しく見る >



# *Zway Grill Amet Recipe*

AQUA オリジナルレシピ集

発行日 2019年11月20日

改定日 2019年11月20日

発行元 株式会社 AQUA

<http://www.aqua-inc.co.jp/>

本書の掲載写真、記事の無断  
転載・複製を一切禁じます。