

長芋グラタン

合計加熱調理時間 約 18分

[1人分：122kcal/ 食塩相当量：0.6g]

長芋の粘りがホワイトソース代わり。多種類のきのここと魚介が豊富なごちそうグラタン。



分量

20人分
(容量2リットルのグラタン皿 1個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	3分	100℃
2	コンビ	100%	15分	200℃

材料 (20人分)

むき海老 (横半分に切って背わたを取る)	250g
ホタテ貝柱	250g
<材料a>	
しめじ (小房に分ける)	100g
ジャンボなめこ (水をかける)	200g
タモギダケ (小房に分ける)	200g
長芋 (皮をむく)	1000g
<材料b>	
マヨネーズ	100g
練りからし	15g
塩	3g
銀杏：水煮	36粒
ピザ用チーズ	120g
粉チーズ	8g
あおさ粉	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・むき海老は酒 (分量外) を振る。
- ・長芋は酢水 (分量外) に浸ける。

作り方

1. 20mmのホテルパン1枚にむき海老、ホタテ貝柱を広げてのせる。別の20mmのホテルパン1枚に<材料a>を広げてのせる。
2. 1を【設定1】で予熱後、加熱する。
3. プラストチラーで粗熱を取る。
4. 長芋の半量を幅7~8mmの半月切りにして酢水 (分量外) にさらす。
5. ボールに残りの長芋をすりおろして、<材料b>、銀杏、水気を切った3、4を入れて混ぜ合わせる。
6. グラタン皿に薄くサラダ油 (分量外) を塗って5を入れ、ピザ用チーズ、粉チーズを振る。20mmのホテルパン1枚にのせて【設定2】で予熱後、加熱する。
7. あおさ粉を振る。



調理ポイント

- ◆きのこは季節に合ったものを使うとよい。
- ◆魚介類は鶏肉で代用可。