2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

ラープ・ムー

合計加熱調理時間　約 20 分

［1人分：240kcal／ 食塩相当量：1.4 g］

ハーブ類やライムのさわやかな辛みと、
野菜のシャキッとした食感がクセになるタイ風サラダ。

分　量

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	20分	180℃

材料（20人分）

＜材料a＞	
豚ひき肉：粗びき	1500g
中華スープ	200cc
ナンプラー	180g
コブミカンの葉	10枚
ジャスミン米	125g
＜材料b＞	
紫タマネギ（薄切り）	3個
万能ネギ（小口切り）	20本
香菜（幅3cmに切る）	2カップ分
ミント（ちぎる）	2カップ分
ライム汁	150g
唐辛子粉	大さじ2
＜材料c＞	
キャベツ（くし形切り）	1個
インゲン（茹でる）	60本
ライム	適量
香菜（刻む）	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

・＜材料b＞は混ぜ合わせる。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に＜材料a＞を入れ、20mmのホテルパン1枚にジャスミン米を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 粗熱を取り、ジャスミン米をフードプロセッサーですりつぶす。
3. ボールに2を入れ、＜材料b＞を加えて混ぜ合わせる。
4. 器に3を盛って＜材料c＞を添える。

調理ポイント
◆蒸したジャスミン米（もち米）と一緒に食べるとよい。
◆作り方2の際にコブミカンの葉は取り出すこと。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.