スチームモード ホットエアモード コンビモード

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

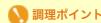
※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

### 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。