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

カボチャとクリームチーズのサラダ

合計加熱調理時間　約 17 分

［1人分：245kcal／ 食塩相当量：0.4 g］

濃厚でまろやかなカボチャのサラダはレーズンとアーモンドの食感がアクセント。バケットやクラッカーにもよく合います。

材料（20人分）

カボチャ（皮付きのまま2cm角に切る）	2000g
＜材料a＞	
クリームチーズ	330g
マヨネーズ	130g
塩	3g
レーズン	200g
アーモンドスライス	70g
フリルレタス	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。

分　量

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	–	10分	100℃	ー
2	コンビ	0%	7分	160℃	ー

作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン1枚にカボチャをのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、ボールに1、＜材料a＞を入れる。温かいうちにつぶしながら混ぜ、レーズンを加え混ぜ合わせる。
3. 20mmのホテルパン1枚に、スライスアーモンドを入れ【設定2】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。2を器に盛り、フリルレタスを添え、3をのせる。

調理ポイント　◆カボチャの厚みや種類によって、加熱時間を調節すること。

Copyright (C) 2023 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.