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: 214kcal/ 食塩相当量: 1.0 g]

スチコンなら均一な焼き上がりで色も形も美しく。はんぺんが入るのでふんわりとなめらかに仕上がります。



材料(15人分[1人分3切れ])

<材料a>	
白はんぺん(一口大に切る)	450g
砂糖	60g
だし汁	180cc
みりん	15cc
日本酒	15cc
レモン汁	15cc
卵:M玉(常温に戻す)	27個
<材料b>	
大葉	10枚
大根おろし	150g
しょうゆ	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。

15人分[1人分3切れ]

設定

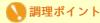
設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	20分	160°C	_

下ごしらえ

- ・65mmのホテルパン1枚にオーブンシートを敷き、ずれないようにクリップ等で固定する。
- ・卵は泡立てないよう、箸で白身を切るように溶きほぐす。

作り方

- 1. <材料a>をフードプロセッサーに入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
- 2. ボールに1を入れ、卵を少しずつ入れて静かに混ぜ合わせ、65mmのホテルパン1枚に流し入れる。【設定1】で予熱後、加熱す
- 3. 加熱完了後、取り出した2のホテルパンの上に、20mmのホテルパンの表面を上にして重ね合わせ、そのままひっくり返し、粗熱 を取る。
- 4. 四辺を切り落とし、提供するサイズに切り分け、器に盛り、<材料b>を添える。



- **◯ 調理ポイント ◆**白はんぺんが混ざりにくいため、フードプロセッサーを使うとよい。
 - ◆卵の温度状態により設定時間が異なる。

【注意】ホテルパンが高温かつ重くなるため、取り出し時やひっくり返す時などは十分注意すること。