2/3ホテルパンタイプ

バーニャカウダ

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：220kcal／ 食塩相当量：0.6 g］

※1人あたり50gとして計算。＜材料b＞＜材料c＞は含みません。

お好みの野菜を添えていただく、アンチョビの塩味が効いたディップソース。牛乳でニンニクをじっくり煮ることで臭みのない仕上がりに。

分　量

38人分（仕上がり1900g）
※1人あたり50gとして計算。＜材料b＞＜材料c＞は含みません。

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	–	20分	100℃	ー

材料（38人分（仕上がり1900g））

にんにく（半分に切り芯を取る）	500g
＜材料a＞	
牛乳	400cc
オリーブ油	800cc
アンチョビ（油を切る）	100g
パルメザンチーズ	100g
生クリーム	200g
塩	5g
こしょう	少々
＜材料b＞	
ブロッコリー（小房に分ける）	適量
オクラ	適量
ヤングコーン	適量
アスパラガス	適量
カボチャ（薄切り）	適量
＜材料c＞	
パプリカ（幅7～8mmの細切り）	適量
キュウリ（幅7～8mmの細切り）	適量
ニンジン（幅7～8mmの細切り）	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

・ニンニクを鍋に入れ、かぶるくらいの牛乳(分量外)を入れて沸騰させ茹でこぼす。もう一度牛乳を入れ、ニンニクが柔らかくなるまで煮る。
・アスパラガスは下の固い部分とガクを取る。

作り方

1. フードプロセッサーにニンニク、＜材料a＞を入れ、滑らかになるまで混ぜる。
2. 65mmのホテルパン1枚に1を入れフタをし、65mmの穴あきホテルパン1枚に＜材料b＞を入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱開始から2分後、2の＜材料B＞のホテルパンを取り出す。
4. 加熱完了後、ホテルパンを取り出し、生クリームを加えて混ぜ合わせ、塩、コショウを加えて混ぜる。
5. 4のペーストを温めて器に入れ、3と＜材料C＞の野菜を添える。

調理ポイント

◆ニンニクを牛乳(分量外)で茹でこぼして煮ることにより、臭みがぬける。
◆アンチョビの塩分によって味が変わるので、塩は加減するとよい。
◆野菜やパンなどお好みで添えてもよい。加熱時間は種類や、切り方に合わせて調節すること。

Copyright (C) 2024 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.