

ズッキーニとチョリソーのケーキ・サレ

合計加熱調理時間 約 35 分

[1人分：384kcal／食塩相当量：1.4 g]

すりおろしたズッキーニが入った生地はしっとり食感。チョリソーの塩味が効いたおかずケーキに仕上げました。



材料（6人分）

卵	4個
ズッキーニ	200g
<材料a>	
オリーブオイル	60cc
粉チーズ	15g
塩	1.5g
こしょう	少々
<材料b>	
薄力粉	130g
強力粉	70g
ベーキングパウダー	10g
チョリソーソーセージ	200g
タマネギ（みじん切り）	30g

※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

6人分
（幅21cm×奥行8cm×高さ6cmのパウンド型 1個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	35分	160℃

下ごしらえ

- ・ズッキーニはトッピング用に何枚か幅5mmの輪切りにし、残りはすりおろす。
- ・<材料b>は合わせてふるい、大さじ1（※1）と残り（※2）に分けておく。
- ・チョリソーソーセージは幅1cmの輪切りにし、トッピング用に何枚か取り分けておく。
- ・パウンド型にオーブンシートを敷く。

作り方

1. ボールに卵を入れて泡立て器でよく溶きほぐし、すりおろしたズッキーニ、<材料a>を加えてさらによく混ぜる。
2. 1に（※2）を振り入れてサックリと混ぜ、チョリソーソーセージ、タマネギに（※1）をまぶして加え、さっと混ぜる。
3. パウンド型に2を入れてトッピング用のズッキーニ、トッピング用のチョリソーソーセージをのせる。
4. 20mmのホテルパン1枚に3をのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出す。

調理ポイント ◆食べる際に、再度温めるとより美味しい。