

スペイン風オムレツ

合計加熱調理時間 約 15 分

[1人分：212kcal／食塩相当量：1.3 g]

ふっくら！ケーキのように仕上がります。冷めてもお惣菜として美味しいです。



材料（54人分）

<材料a>	
ジャガイモ	5400g
タマネギ（薄切り）	2700g
ニンニク（薄切り）	220 g
エクストラヴァージンオリーブオイルA	60cc
<材料b>	
卵：M玉（溶きほぐす）	36個
エクストラヴァージンオリーブオイルB	300cc
粗塩	大さじ4・
	1/2
こしょう	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

54人分
ホテルパン1分の1 65mm 3枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1（ステップ1）	コンビ	100%	10分	160℃	標準
1（ステップ2）	コンビ	100%	5分	200℃	標準

下ごしらえ

- ・ジャガイモは厚さ1cmの輪切り、または半月切りにして水にさらし、柔らかくなるまで下茹でする。
- ・タマネギとニンニクは、エクストラヴァージンオリーブオイルAで炒める。

作り方

1. ボールに<材料a>、<材料b>を入れて混ぜ、オープンシートを敷いた65mmのホテルパン3枚に流し入れて登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。



調理ポイント

- ◆焼き立てよりひと息おくと、卵がしまり切り分けやすい。
- ◆ジャガイモ、タマネギ、ニンニクは、それぞれスチコンで加熱もできる。
 - ・ジャガイモ：40mmの穴あきホテルパン3枚にのせて（スチーム・100℃・12分）で予熱後、加熱する。
 - ・タマネギ、ニンニク：エクストラヴァージンオリーブオイルAを混ぜ、20mmのホテルパン3枚にのせて（コンビ・180℃・100%・6分・風量標準）で予熱後、加熱する。