

ドリア

合計加熱調理時間 約 **13** 分

[1人分：726kcal／食塩相当量：4.3 g]

あつあつドリアは、中の具材も固くならず、ふっくらと。



分量

15人分
 ホテルパン1分の1 20mm 3枚分
 （グラタン皿 幅15×奥行8.5×高さ3.5cm 5個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	13分	220℃	標準

材料（15人分）

バター	90g
タマネギ（薄切り）	750g
鶏もも肉（小間切り）	600g
<材料a>	
むき海老（3cm角に切る）	600g
マッシュルーム（薄切り）	300g
白ワイン	150cc
ベシャメルソース	750g
生クリーム	300cc
塩	大さじ1・1/2
こしょう	少々
バターライス	1800g
ピザ用チーズ	450g
パン粉	45g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

作り方

1. フライパンを火にかけてバターを溶かし、タマネギ、鶏もも肉を5分ほど炒め、＜材料a＞を加えて5分ほど炒める。
2. 1にベシャメルソース、生クリームを加え、塩、こしょうを加えて味を整える。
3. 20mmのホテルパン3枚にグラタン皿をのせ、バターライスを入れて上から2をかけ、表面にピザ用チーズ、パン粉を振りかけて【設定1】で予熱後、加熱する。



調理ポイント

- ◆バターライスはアレンジして他のライスに代えてもよい。
- ◆ホテルパンを取り出す際、グラタン皿が動くのでやけどに注意すること。