

ドリア

合計加熱調理時間 約 14分

[1人分：726kcal/ 食塩相当量：4.3g]

あつあつドリアは、中の具材も固くならず、ふっくらと。



材料 (25人分)

バター	150g
タマネギ (薄切り)	1250g
鶏もも肉 (小間切り)	1000g
<材料a>	
むき海老 (3cm角に切る)	1000g
マッシュルーム (薄切り)	500g
白ワイン	250cc
ベシャメルソース	1250g
生クリーム	500cc
塩	大さじ2・ 1/2
こしょう	少々
バターライス	3000g
ピザ用チーズ	750g
パン粉	75g

※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

25人分
ホテルパン1分の1 20mm 5枚分
(グラタン皿 幅15×奥行8.5×高さ3.5cm 25個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	14分	220℃	標準

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5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。