

春タマネギのタルト

合計加熱調理時間 約 25 分

[1人分：193kcal/ 食塩相当量：1.2g]

フルーティーな香りと甘さが焼くことによって引き出されます。



材料（8人分）

冷凍パイシート（1枚：約20cm角）	2枚
<材料a>	
ベシャメルソース	250g
タマネギ（薄切り）	3個
パルメザンチーズ：粉	50g
<材料b>	
ナツメグ	適量
塩	適量
こしょう	適量
ピザ用チーズ	50g

※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

8人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	10分	200℃
2	ホットエアー	-	15分	200℃

下ごしらえ

・タマネギはフライパンに入れ、透明になって水気が出なくなるまでエクストラヴァージンオリーブオイル（分量外）で炒める。

作り方

1. 20mmのホテルパン1枚（24cmタルト型でも可）にオープンシートを敷き、冷凍パイシートを敷いて重しをのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出す。
3. ボールに<材料a>を入れてよく混ぜ合わせ、<材料b>で味を調べて2のパイシートに入れ、上からピザ用チーズを振って【設定2】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。

調理ポイント ◆ナツメグをたっぷり振りかけることにより、タマネギの旨味が増す。