2/3ホテルパンタイプ

スチームモード ホットエアモード コンビモード

シェーブルとほうれん草、リンゴのサラダ

合計加熱調理時間　約 5 分

［1人分：180kcal／ 食塩相当量：1 g］

バケットとチーズをこんがり焼くので、いろいろな食感を楽しめます。

材料（12人分）

バゲット：幅1cm	24枚
おろしニンニク	1/2かけ
オリーブオイル	大さじ2
シェーブルチーズ（24等分に切る）	230g
＜材料a＞	
サラダほうれん草	150g
リンゴ（芯を取る）	1個
クルミ（空炒りして食べやすく割る）	60g
＜材料b＞	
白ワインビネガー	20cc
オリーブオイル	20cc
塩	0.5g
粗びき黒こしょう	少々

※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

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	–	5分	200℃

下ごしらえ

・おろしニンニク、オリーブオイルは合わせる。（※ガーリックオイル）
・サラダほうれん草は食べやすい大きさに切り、冷水にさらしてパリッとさせ、水気を切る。
・リンゴは皮つきのまま、薄いいちょう切りにする。

作り方

1. バゲットに（※ガーリックオイル）を塗ってシェーブルチーズをのせ、20mmのホテルパン1枚に並べ、【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＞、＜材料b＞を入れて和え混ぜ、器に盛って2をのせる。

調理ポイント
◆塩はハーブソルトを使うとより良い。
◆リンゴは切ってすぐに＜材料b＞に浸けると、水っぽくならずに変色しにくくできる。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.