

どて煮

合計加熱調理時間 約 **110分**

[1人分：202kcal／食塩相当量：2.0g]

焦げやすい赤味噌もスチコンにお任せ！コクのある甘辛い味付けに、つつい箸が進みます。



材料（15人分）

豚ホルモン：ボイル（水でよく洗う）	1000g
大根（幅1cmのいちょう切り）	500g
こんにゃく（短冊切り）	400g
<材料a>	
酒（煮切る）	150cc
赤味噌	220g
三温糖	120g
顆粒だし：和風	大さじ2
ショウガ（皮をむいて薄切り）	30g
長ネギ（小口切り）	1本
一味唐辛子	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

15人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	10分	100℃	-
2	スチーム	-	10分	100℃	-
3	コンビ	100%	90分	160℃	-

下ごしらえ

- ・<材料a>は混ぜ合わせる。

作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン1枚に豚ホルモンを入れ、【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し、水洗いし、ザルにあげて水気を切り、ホテルパンに戻す。
3. 65mmの穴あきホテルパン1枚に大根、こんにゃくを入れて【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。
5. 65mmのホテルパン1枚に4、<材料a>を入れてフタをし、【設定3】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、長ネギ、一味唐辛子を添える。



調理ポイント

- ◆豚ホルモンは下ごしらえでしっかり水洗いし、作り方2の加熱後も再度水洗いして臭みを十分に取るこ