

砂肝のコンフィ

合計加熱調理時間 約 90分

[1人分：181kcal／食塩相当量：2.4g]

とっても柔らかい砂肝にビックリ！ハーブとニンニクが香る、ワインにピッタリの一品です。



材料（20人分）

<材料a>	
鶏砂肝（半分に切る）	2000g
タイム	4枝
ローリエ（ちぎる）	4枚
塩	大さじ2
<材料b>	
オリーブオイル	100g
グレープシードオイル	100g
ニンニク	2かけ
粒黒こしょう	10粒
<材料c>	
オリーブ	80個
ピクルス	40本
クレソン	適量

※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

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	90分	110℃

下ごしらえ

- ・鶏砂肝は銀色の部分を取り除き、切り込みを入れる。
- ・タイムは枝を指でしごいて葉を取り除く。

作り方

1. ボールに<材料a>を入れて揉み込み、1時間程置く。
2. 1の水気をふき取って65mmのホテルパン1枚に入れ、<材料b>を入れてフタをし、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。器に盛って<材料c>を添える。

- 調理ポイント**
- ◆食べる際にフライパンやオーブンで軽く温めてもよい。
 - ◆密閉容器に入れ、冷蔵庫で2週間程保存できる。