

## 鶏とベーコンのゼリー寄せ

合計加熱調理時間 約 60分

[1人分：280kcal/食塩相当量：1.8g]

ぷるぷるゼリーで、ハーブの香りと共に包みました。パーティーテーブルを華やかに彩ります。



## 分量

6人分

(幅25cm×奥行9cm×高さ6cm パウンド型 1個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	60分	170℃

## 材料 (6人分)

鶏もも肉 (皮、脂を取り除く)	1000g
<材料a>	
セージ：粉末	小さじ1/2
タイム：粉末	小さじ1/2
オレガノ：粉末	小さじ1/2
パセリ (みじん切り)	大さじ2
白ワイン	大さじ2
塩	小さじ1
粗びき黒こしょう	少々
ベーコン	8枚
粉ゼラチン	5g
水	大さじ3
ローリエ	4枚
<材料b>	
ブロッコリー (小房に分けて茹でる)	1個
ラディッシュ (飾り切り)	6個
イタリアンパセリ	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。

## 下ごしらえ

- ・鶏もも肉は5～6枚に切り分ける。
- ・<材料a>は混ぜ合わせる。

## 作り方

1. 鶏もも肉に<材料a>をまぶしつけ、保存袋に入れて冷蔵庫で一晩寝かせる。
2. パウンド型にベーコン6枚を両端が型からはみ出るように並べ、少し重ねながら敷き詰める。1の半量をすき間なく詰め入れ、粉ゼラチンを振りかける。
3. 2に残りの1も同様に詰め入れ、水を振り入れる。はみ出たベーコンの両端を中に折り曲げ、残りのベーコンを上から被せる。
4. 3にローリエをのせてアルミホイルでフタをし、20mmのホテルパン1枚にのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出して粗熱を取り、冷蔵庫で半日程寝かせて固める。
6. 5をパウンド型から出し、切り分けて器に盛り、<材料b>を添える。

**調理ポイント** ◆冷蔵庫で3～4日保存できる。