

## ポルチーニクリームソース

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：250kcal/ 食塩相当量：1.2g]

※1人あたり100gとして計算。パスタは含みません。

芳醇な香りとしなが特長の乾燥ポルチーニでつくる本格パスタソース。濃厚でクリーミーな味わいはやみつきになりそう。



## 材料（仕上がり2190g）

## &lt;材料a&gt;

ポルチーニ：乾燥	100g
エリンギ（長さ半分になり薄切り）	800g
ニンニク（みじん切り）	50g
溶かしバター	100g
小麦粉	40g

## &lt;材料b&gt;

生クリーム	1000cc
ポルチーニのもどし汁	300cc
塩	24g

※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

仕上がり2190g

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	10分	200℃	—
2	コンビ	100%	20分	160℃	—

## 下ごしらえ

- ・ポルチーニはお湯でもどし、食べやすい大きさに切る。

## 作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>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、小麦粉をまぶす。
3. 2のホテルパンに<材料b>を入れて混ぜ合わせ、【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し、混ぜ合わせる。