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

ミートドリア

合計加熱調理時間　約 8 分

［1人分：536kcal／ 食塩相当量：3.3 g］

バターライスと相性の良いミートソースとホワイトソース、さらにチーズをたっぷりのせて焼き上げたリッチな一品。

材料（3人分）

ミートソース	240g
ホワイトソース	96g
バターライス	336g
シュレッドチーズ	96g
バター	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

3人分
（幅19×奥行11.5×高さ4cmの楕円形グラタン皿　3個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	8分	250℃	ー

下ごしらえ

・グラタン皿にバターを塗っておく。

作り方

1. グラタン皿にバターライスを入れ、その上にミートソース、ホワイトソース、シュレッドチーズの順にのせる。
2. 1をグリット1枚にのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。

Copyright (C) 2024 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.