

## アッシュェパルマンティエ

合計加熱調理時間 約50分

[1人分：236kcal／食塩相当量：1.9g]

ミートソースにジャガイモのピューレをたっぷりのせて。大人も子どもも大好きなフランスの家庭料理です。



## 材料（6人分）

ミートソース	500g
ジャガイモ（よく洗う）	600g
牛乳（温める）	225g
無塩バター	25g
塩	5g
パルメザンチーズ（すりおろす）	20g

※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

6人分  
（幅19.6×奥行26.5×高さ5cmのスクエアグラタン皿 1個分）

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	—	30分	100℃	—
2	コンビ	100%	20分	220℃	—

## 作り方

- 25mmの穴あきホテルパン1枚に、ジャガイモを入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、温かいうちにジャガイモの皮をむいてマッシャーでつぶす。
- 鍋に牛乳を入れ火にかけて温め、2のジャガイモを加え混ぜる。混ざったら火を止めてバター、塩を加え、さらに混ぜる。
- グラタン皿にミートソースを敷き、上に3のマッシュポテトを平らに重ね、パルメザンチーズをかける。
- グリッド1枚にグラタン皿をのせて、【設定2】で予熱後、加熱する。



## 調理ポイント

◆ジャガイモの大きさによって【設定1】の加熱時間を調節すること。