

マッシュルームのセゴビア風

合計加熱調理時間 約26分

[1人分：59kcal／食塩相当量：0.3g]

スチコンでつくるスペイン・セゴビア地方の定番タパス。マッシュルームと生ハムの旨みたっぷりの一品はワインやビールのお供にぴったり。



材料（10人分 [1人分2個]）

マッシュルーム：1個直径約4~4.5cm	20個
パン粉	25g
<材料a>	
生ハムA（みじん切り）	50g
タマネギ（みじん切り）	1/8個
ニンニク（みじん切り）	1かけ
オリーブオイル	30cc
粉チーズ	10g
生ハムB	25g

*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

10人分 [1人分2個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	10分	180℃	無風
2	コンビ	100%	8分	200℃	—
3	コンビ	40%	8分	180℃	—

下ごしらえ

- マッシュルームは石づきを外し、石づきのみじん切りにしておく。

作り方

- 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚にパン粉を入れて、【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す。
- 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚に<材料a>、マッシュルームの石づきを入れて、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、ボールに2と粗熱を取った3を入れて混ぜ合わせ、マッシュルームに詰めて粉チーズを振る。
- 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚に4を並べて、【設定3】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、上に生ハムBを乗せて串で刺し、器に盛る。



調理ポイント

- ◆ 小ぶりのマッシュルームを使う場合は、加熱時間を加減すること。