

## えびの玉（ぎょく）

合計加熱調理時間 約 35分

[1人分：136kcal／食塩相当量：0.7g]

時間をかけてじっくり加熱する玉（ぎょく）も、スチコンにお任せ！白い黄身の卵「こめたま」が、えびのピンクを一層引き立てます。



## 材料（20人分）

卵：こめたま	20個
むぎ海老（背わたを取る）	800g
白はんぺん（小切り）	200g
だし汁	100cc
みりん	75cc
酒	60cc
砂糖	30g
塩	3g

※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

20人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	35分	150°C

## 下ごしらえ

- ・むぎ海老は酒（分量外）を振って、汁気を取る。

## 作り方

1. すべての材料をフードプロセッサーにかけ、すり身にする。（一度に入らない場合は数回に分けて入れ、ボールでよく混ぜ合わせる）
2. 65mmのホテルパン1枚にクッキングペーパーを敷き、1のたねを静かに流し入れて表面をならし、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱開始から20分後、2のホテルパンを取り出して180°回転させて（手前と奥が入れ替わるように）スチコンに戻し入れる。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、生地を上下を返したら、軽く重しをして粗熱を取る。



## 調理ポイント

- ◆重しをするときは65mmのホテルパンを乗せて置くと、ほどよく形が整う。
- ◆ゆっくり粗熱を取ることで中が蒸れて生地が落ち着き、しっとりと仕上がる。