

ポワローのトマトクリームグラタン

合計加熱調理時間 約 25 分

[1人分：231kcal/食塩相当量：1.3g]

チーズたっぷりのグラタンは、煮崩れしないポワローのとろける食感も楽しめる！熱々をみんなで召し上がれ。



材料（6人分）

ポワロー（幅1cmの輪切り）	600g
サラダ油	大さじ1
＜材料a＞	
トマト（湯むきしてざく切り）	120g
ベーコン（幅1cmに切る）	40g
ホワイトソース	300g
牛乳	200cc
ニンニク（みじん切り）	1かけ
塩	2g
こしょう	少々
バター	2g
グリュイエールチーズ（すりおろす）	100g
パセリ（みじん切り）	少々

※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21.5cm×奥行31cm×高さ4cm グラタン皿1個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	5分	100℃
2	コンビ	100%	5分	200℃
3	コンビ	100%	15分	200℃

下ごしらえ

- ・グラタン皿にバターを塗る。

作り方

1. 20mmのホテルパン1枚にポワローを並べ、【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、サラダ油を回しかけて【設定2】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出す。
4. ボールにく材料a>を入れて混ぜ合わせる。
5. グラタン皿に3を並べて4のソースをのせ、グリュイエールチーズをかける。20mmのホテルパン1枚にのせ、【設定3】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、パセリを振る。



調理ポイント

- ◆グリュイエールチーズはピザ用チーズで代用可。
- ◆ベーコンをハム、スモークサーモンで代用しても、美味しく仕上がる。