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

まるごとタマネギ

合計加熱調理時間　約 80 分

［1人分：140kcal／ 食塩相当量：0.9 g］

とろとろのタマネギに、ひき肉たっぷりのトマトソースで華やかに。
大皿に盛りつければパーティーメニューに変身！

分　量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	10分	200℃	ー
2	コンビ	0%	10分	200℃	ー
3	コンビ	100%	60分	160℃	ー

材料（12人分）

＜材料a＞	
豚ひき肉	500g
ニンニク（みじん切り）	15g
オリーブオイル	大さじ2
塩	3g
こしょう	少々
＜材料b＞	
トマト：水煮	600g
赤ワイン	40g
コンソメ：固形	2個
塩	3g
ナツメグ	少々
ローリエ	2枚
新タマネギ	12個（1個：約120g）
パセリ（みじん切り）	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。

下ごしらえ

・＜材料a＞は混ぜ合わせる。
・新タマネギは上下を5mmほど切る。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に＜材料a＞を広げてのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. ＜材料b＞を加えて混ぜて【設定2】で予熱後、加熱する。
3. よく混ぜ合わせて新タマネギを入れ、フタをして【設定3】で予熱後、加熱する。
4. 器に盛り、パセリを散らす。

調理ポイント

◆新タマネギは小ぶりのものを選ぶとよい。
◆新タマネギは底面を切ることで、加熱時に倒れなくなる。
◆新タマネギの大きさにより【設定3】の加熱時間を調節すること。

Copyright (C) 2023 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.