

たまねぎジャム

合計加熱調理時間 約 70分

[1人分：55kcal/食塩相当量：0.1g]

そのまま食べても、ジャムに使ってもバッチリな甘くて香ばしい味わい。
ドレッシングやマヨネーズに加えると、風味がワンランクアップ！



材料 (40人分)

＜材料a＞		
新タマネギ		1500g
オリーブオイル		50g
塩		5g
＜材料b＞		
グラニュー糖		300g
リンゴ酢		50g
ローリエ		2枚
粒黒コショウ		5g

※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

40人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	20分	150℃
2	コンビ	100%	50分	150℃

下ごしらえ

・新タマネギは横半分（または繊維と直角に半分）に切り、繊維に沿ってスライサーで薄切りにする。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に＜材料a＞を入れ、混ぜ合わせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から10分後、一旦取り出して混ぜ合わせ、スチコンに戻し入れる。
3. 加熱完了後、2を取り出して粗熱を取り、2/3量を取ってフードプロセッサーにかける。
4. 65mmのホテルパン1枚に3、＜材料b＞を入れ、よく混ぜ合わせて【設定2】で予熱後、加熱する。

- 調理ポイント**
- ◆作り方2で一旦取り出して混ぜることで、全体を均等に加熱できる。
 - ◆加熱完了の直後は固まっていないが、冷やすと固まる。