

## ロールキャベツ

合計加熱調理時間 約 25 分

[1人分：121kcal/食塩相当量：0.7g]

キャベツの下茹ではスチームにおまかせ。



## 材料（30人分 [1人分1個]）

＜材料a＞	
合びき肉	800g
卵	3個
タマネギ（みじん切り）	2個
ベーコン（みじん切り）	80g
牛乳	60cc
パン粉	15g
キャベツ：春キャベツ（1個：約900g）	2個
＜材料b＞	
チキンブイヨン	1200cc
トマトピューレ	400cc
トマトケチャップ	60cc
ウスターソース	60cc
バター	50g

※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

30人分 [1人分1個]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	25分	160℃

## 下ごしらえ

- ・キャベツは芯を取り除き、1枚ずつはがして茹でる。
- ・タマネギはバター（分量外）で炒めて粗熱を取る。

## 作り方

1. ボールに＜材料a＞、塩（分量外）、こしょう（分量外）、ナツメグ（分量外）を加えてよく混ぜ合わせ、30等分にして成形する。（1個約50g）
2. キャベツの表面に小麦粉（分量外）を振り、1の生地をのせ、巻き込んで俵状にして爪楊枝で留める。
3. 65mmのホテルパン2枚に並べて＜材料b＞を加え、上から煮汁でぬらしたクッキングペーパーで落し布たをし、【設定1】で予熱後、加熱する。