

## ドリア

合計加熱調理時間 約 8分

[1人分：596kcal/食塩相当量：3.4g]

あつあつドリアは中の具材も固くならず、ふっくらと。



## 材料（10人分）

バター	60g
タマネギ（薄切り）	500g
鶏もも肉（小間切り）	400g
<材料a>	
むき海老（3cm角に切る）	400g
マッシュルーム	200g
白ワイン	100cc
ベシャメルソース	500g
生クリーム	200cc
バターライス	1200g
<材料b>	
粉チーズ	適量
ピザ用チーズ	適量
パン粉	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。

## 分量

10人分  
（グラタン皿 10枚分）

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	8分	240℃

## 下ごしらえ

- ・グラタン皿にバター（分量外）を塗る。

## 作り方

1. フライパンを火にかけてバターを溶かし、タマネギ、鶏もも肉を10分炒め、<材料a>を加えて5分炒める。
2. 1にベシャメルソース、生クリームを加え、塩（分量外）、こしょう（分量外）を加えて味を調える。
3. 20mmのホテルパン5枚にグラタン皿をのせ、バターライスを入れて上から2をかけ、表面に<材料b>を振りかけて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。

**調理ポイント** ◆バターライスのスチコン調理方法

1. 米5.5合をよく水洗いし、ザルで水気を切る。
  2. 65mmのホテルパン1枚に1の米、洗米重量と同量の水、バター50g、塩、こしょうを入れる。
  3. 2のホテルパンを設定（コンビ・水蒸気量100%・30分・150℃）で加熱する。
- ※米2合の場合は、2のバターは12gにし、3の設定は同様でよい。