

じゃがいもディップ (ツナ・アンチョビ)

合計加熱調理時間 約 17分

[1人分：151kcal/食塩相当量：0.6g]

※1人あたり100gとして計算。バゲットは含みません。

ツナとアンチョビがフワッと香るじゃがいもディップ。
滑らかな舌触りで、パンやサラダのお供やサンドイッチの具にも重宝します。



分量

仕上がり ツナ：4725g、アンチョビ：5400g

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	17分	100℃	-

材料 (仕上がり ツナ：4725g、アンチョビ：5400g)

ジャガイモ	6750g
<材料a>	
タマネギ	540g
マヨネーズ	203g
塩	27g
粗びき黒こしょう	少々
ツナ (油を切る)	540g
パセリ (みじん切り)	45g
<材料b>	
クリームチーズ	450g
生クリーム	810g
塩	14g
こしょう	少々
アンチョビ (油を切りみじん切りにする)	270g
バゲット	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

- ・ジャガイモは皮をむき1個を4~6等分に切り、水にさらす。
- ・タマネギはみじん切りにし、水にさらして水気を取る。

作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン3枚にジャガイモをのせて【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、2等分にする。
3. 2のジャガイモの半量と<材料a>をフードプロセッサーに入れてペースト状にし、ツナ、パセリを加え混ぜ合わせる。残りのジャガイモと<材料b>をフードプロセッサーに入れてペースト状にし、アンチョビを加えを混ぜ合わせる。
4. 3をそれぞれ器に盛り、バゲットを添える。