

鶏もも肉のリエット

合計加熱調理時間 約 **42**分

[1人分：114kcal/食塩相当量：0.4g]

※1人あたり100gとして計算。<材料c>は含みません。

ハーブが香る本格的なリエットはしっとり滑らか。
さっぱりとクセがなく、お子様にも人気です。



分量

仕上がり7650g

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	12分	200℃	—
2	コンビ	100%	30分	160℃	—

材料 (仕上がり7650g)

<材料a>	
鶏もも肉 (皮と脂を取り一口大に切る)	6750g
タマネギ (薄切り)	1800g
ニンニク (薄切り)	68g
オリーブオイル	108g
<材料b>	
白ワイン	900cc
塩	40g
粗びき黒こしょう	少々
ローリエ	14枚
タイム	14枝
<材料c>	
バゲット	適量
ピンクペッパー	適量
ブラックペッパー	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。

作り方

- 65mmのホテルパン3枚に<材料a>を入れ、オリーブオイルを回しかけ【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出して<材料b>を加え、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、ローリエ、タイムを取り除く。粗熱が取れたら、フードプロセッサーでペースト状にする。
- 3を器に盛り<材料c>を添える。