

ポルチーニクリームソース

合計加熱調理時間 約 **35**分

[1人分：250kcal／食塩相当量：1.2g]

※1人あたり100gとして計算。パスタは含みません。

芳醇な香りとしが特長の乾燥ポルチーニでつくる本格パスタソース。濃厚でクリーミーな味わいはやみつきになりそう。



材料（仕上がり10046g）

<材料a>

ポルチーニ：乾燥	450g
エリンギ（長さ半分に切り薄切り）	3600g
ニンニク（みじん切り）	225g
溶かしバター	450g
小麦粉	180g

<材料b>

生クリーム	4500cc
ポルチーニのもどし汁	1350cc
塩	108g

※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

仕上がり10046g

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	10分	200℃	—
2	コンビ	100%	25分	160℃	—

下ごしらえ

- ・ポルチーニはお湯でもどし、食べやすい大きさに切る。

作り方

1. 65mmのホテルパン3枚に<材料a>を入れ、【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、小麦粉をまぶす。
3. 2のホテルパンに<材料b>を入れて混ぜ合わせ、【設定2】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し、混ぜ合わせる。