

## 蟹のトマトクリームソース

合計加熱調理時間 約 60分

[1人分：167kcal／食塩相当量：1.1g]

※1人あたり100gとして計算。パスタは含みません。

蟹のほぐし身を贅沢に使ったパスタソース。蟹のだしとトマトの酸味にまろやかな生クリームがよく合います。



## 材料 (仕上がり9300g)

## &lt;材料a&gt;

蟹のほぐし身	2250g
ニンニク (みじん切り)	14片
白ワイン	203g
オリーブオイル	176g

## &lt;材料b&gt;

トマトの水煮 (ザルでこす)	6750g
生クリーム	2250cc
塩	81g

※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9300g

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	10分	160℃	-
2	コンビ	100%	50分	160℃	-

## 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。



## 調理ポイント

◆トマトソースを加熱する前に、ホテルパンの周りについたソースを拭き取ることで、こげつきが防げる。