

スペイン風オムレツ

合計加熱調理時間 約 **40** 分

[1人分：154kcal／食塩相当量：1.1 g]

ほくほくのジャガイモと卵は相性抜群。素材ごとの食感を活かした焼き上がりが美味しさの秘訣です。



材料（24人分）

＜材料a＞

ジャガイモ（皮をむいて一口大の乱切り）	1600g
タマネギ（くし切り）	600g
ニンニク（みじん切り）	2かけ
塩	6g
オリーブオイル	適量

＜材料b＞

溶き卵	1400g
塩	14g
イタリアンパセリ（みじん切り）	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

24人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	20分	200℃
2	コンビ	40%	20分	180℃ （予熱温度：210℃）

下ごしらえ

- ・＜材料a＞はボールに入れて和えておく。
- ・＜材料b＞はよく混ぜ合わせておく。

作り方

1. 65mmのホテルパン2枚にオーブンペーパーを敷き、＜材料a＞を入れて25mmのホテルパンでフタをし、【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てフタをはずし、＜材料b＞を入れて210℃で予熱後、【設定2】で加熱する。
3. 加熱開始10分後、2のホテルパンを取り出してゴムベラで混ぜ、上下段前後を入れ替えてスチコンに戻し入れる。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出しカットして、器に盛る。



調理ポイント

- ◆加熱途中にホテルパンを取り出して混ぜ、上下を入れ替えるとむらなく仕上がる。
- ◆スチコンに食材を入れると、庫内温度が下がるため、高めの温度で予熱すること。