

## ミートドリア

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：536kcal/ 食塩相当量：3.3g]

バターライスと相性の良いミートソースとホワイトソース、さらにチーズをたっぷりのせて焼き上げたリッチな一品。



## 材料 (5人分)

ミートソース	400g
ホワイトソース	160g
バターライス	560g
シュレッドチーズ	160g
バター	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

5人分  
(幅19×奥行11.5×高さ4cmの楕円形グラタン皿 5個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	15分	250°C (予熱温度：280°C)

## 下ごしらえ

- ・グラタン皿にバターを塗っておく。

## 作り方

1. グラタン皿にバターライスを入れ、その上にミートソース、ホワイトソース、シュレッドチーズの順にのせる。
2. 1をグリット2枚にのせ280°Cで予熱後、【設定1】で加熱する。



## 調理ポイント

◆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。