

アッシュェパルマンティエ

合計加熱調理時間 約 60分

[1人分：236kcal／食塩相当量：1.9g]

ミートソースにジャガイモのピューレをたっぷりのせて。大人も子どもも大好きなフランスの家庭料理です。



材料 (12人分)

ミートソース	1000g
ジャガイモ (よく洗う)	1200g
牛乳 (温める)	450g
塩	9g
無塩バター	50g
パルメザンチーズ (すりおろす)	40g

※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

12人分
(幅19.6×奥行26.5×高さ5cmのスクエアグラタン皿 2個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	35分	100℃
2	コンビ	100%	25分	250℃ (予熱温度：280℃)

作り方

- 25mmの穴あきホテルパン1枚に、ジャガイモを入れて【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、温かいうちにジャガイモの皮をむいてマッシャーでつぶす。
- 鍋に牛乳を入れ火にかけて温め、2のジャガイモを加え混ぜる。混ぜたら火を止めてバター、塩を加え、さらに混ぜる。
- グラタン皿にミートソースを敷き、上に3のマッシュポテトを平らに重ね、パルメザンチーズをかける。
- グリッド2枚にグラタン皿をのせて280℃で予熱後、【設定2】で加熱する。
- 加熱開始15分後、5のグラタン皿を取り出して、上下段と前後を入れ替えてスチコンに戻し入れる。



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。
- ◆ジャガイモの大きさによって【設定1】の加熱時間を調節すること。