

## ラタトゥイユ

合計加熱調理時間 約42分

[1人分：192kcal／食塩相当量：0.4g]

トマトのやさしい味わいが野菜の旨みをぐっと引き立てます。温かいままでも冷やしても。



## 材料 (10人分)

トマト：完熟・中	8個
<材料a>	
ニンニク（つぶす）	3かけ
タマネギ：中（くし形切り）	4個
ナス：中（幅1.5cmの輪切り）	5本
ズッキーニ（幅1.5cmの輪切り）	2.5本
赤パプリカ（一口大に切る）	1個
黄パプリカ（一口大に切る）	1個
オリーブオイル	130cc
コンソメ：顆粒	40g
ハーブソルト	3g
粗びき黒こしょう	適量
粉チーズ	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

10人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	2分	100℃
2	コンビ	100%	20分	160℃
3	コンビ	100%	20分	160℃

## 下ごしらえ

- ・ トマトは皮に十字字に切り込みを入れる。
- ・ ナスは水にさらす。

## 作り方

1. 20mmのホテルパン1枚にトマトを並べて【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、手早く冷水に取って粗熱を取り、皮をむいて4等分のくし形に切る。
3. 65mmのホテルパン2枚に<材料a>を入れてオリーブオイルを回しかけ、【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、2、コンソメを加えて【設定3】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、ハーブソルト、粗びき黒こしょうで味を調え、しばらく置いて味をなじませる。
6. 5を器に盛って粉チーズを振る。



## 調理ポイント

- ◆ トマトを湯むきする際、トマトの大きさにより加熱時間を調節すること。
- ◆ 作り方5でゆっくり粗熱を取ることで、味がしっかり染み込む。
- ◆ 粉チーズは塊のパルメザンチーズをすりおろして使うと、より一層美味しく仕上がる。