

マッシュルームのセゴビア風

合計加熱調理時間 約 **28** 分

[1人分：59kcal／食塩相当量：0.3 g]

スチコンでつくるスペイン・セゴビア地方の定番タパス。マッシュルームと生ハムの旨みたっぷりの一品はワインやビールのお供にぴったり。



材料（20人分 [1人分2個]）

マッシュルーム：1個直径約4~4.5cm	40個
パン粉	50g
＜材料a＞	
生ハムA（みじん切り）	100g
タマネギ（みじん切り）	1/4個
ニンニク（みじん切り）	2かけ
オリーブオイル	60cc
粉チーズ	20g
生ハムB	50g

※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

20人分 [1人分2個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	10分	180℃
2	コンビ	100%	8分	200℃
3	コンビ	40%	10分	180℃

下ごしらえ

- ・マッシュルームは石づきを外し、石づきのみじん切りにしておく。

作り方

- 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚にパン粉を入れて、【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す。
- 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚に＜材料a＞、マッシュルームの石づきを入れて、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、ボールに2と粗熱を取った3を入れて混ぜ合わせ、マッシュルームに詰めて粉チーズを振る。
- 20mmのテフロン加工ホテルパン2枚に4を並べて、【設定3】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、上に生ハムBを乗せて串で刺し、器に盛る。



調理ポイント

- ◆小ぶりのマッシュルームを使う場合は、加熱時間を加減すること。