

きのこのデュクセル

合計加熱調理時間 約37分

[1人分：65kcal／食塩相当量：1.7g]

※エネルギー、食塩相当量は、100gあたりの値です。

きのこバター風味豊かなフレンチの定番ソース。お肉や魚にもよく合います。



材料（仕上がり2150g）

＜材料a＞	
タマネギ（みじん切り）	600g
ニンニク（みじん切り）	6片
オリーブ油	50g
バター	50g
＜材料b＞	
マッシュルーム（粗みじん切り）	600g
マイタケ（粗みじん切り）	600g
エリンギ（粗みじん切り）	600g
塩	大さじ2
こしょう	少々

※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

仕上がり2150g

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	7分	200℃
2	コンビ	100%	30分	200℃

作り方

- 65mmのホテルパン2枚に＜材料a＞を入れ、【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て＜材料b＞を加え、【設定2】で予熱後、加熱する。