

エッグスラット

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約29分

[1人分：255kcal／食塩相当量：1.2g]

クリーミーなマッシュポテトと、卵のトロとした食感がよくあうLA発祥の卵料理。



材料（12人分）

ジャガイモ（皮をむき一口大に切る）	700g
<材料a>	
牛乳	200g
バター	60g
塩	小さじ1
こしょう	少々
卵	12個
パセリ（みじん切り）	適量
バゲット	1本
ベビーリーフ	120g

※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

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	－	15分	100℃
2	スチーム	－	14分	85℃

作り方

- 65mm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。
- 1を取り出し、熱いうちにジャガイモをつぶし、<材料a>を加えて滑らかになるまで混ぜる。
- 耐熱容器に2を詰め、卵を割り入れ【設定2】で予熱後、加熱する。
- パセリをふり、バゲット、ベビーリーフを添える。

**調理ポイント** ◆ジャガイモが熱いうちに混ぜると、味がなじみやすくなる。