

伊達巻き

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 **15分**

[1人分：220kcal／食塩相当量：1.0 g]

じっくり焼き上げる伊達巻きも、スチコンにおまかせで手軽に。



材料（10人分 幅27cmの鬼すだれ巻きす 2本分）

卵：M玉	15個
白はんぺん（一口大に切る）	270g
砂糖	120g
みりん	大さじ3
塩	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

10人分 幅27cmの鬼すだれ巻きす 2本分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	15分	200℃

作り方

- すべての材料をフードプロセッサーにかけ、網ごしする。
- 20mmのテフロン加工ホテルパン2枚にクッキングシートを敷き、1を流し入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出す。
- 3を鬼すだれ巻きすでクッキングシートをはずしながら巻き、そのまま粗熱を取って、形を整える。

調理ポイント ◆フードプロセッサーにかけた後に網ごしすることで、泡立ちを落ち着かせる。