

# 根菜のグラタン



材料 (2/3ホテルパン1枚分)	分量	下ごしらえ
さつまいも	500g	2cm角の乱切りにし、 スチームモード・ 130℃・12分調理
カボチャ	400g	
ニンジン	200g	
薄力粉	70g	牛乳・水・塩・胡椒を 鍋で温めておく
牛乳	1000g	
水	200g	
塩	8g	
こしょう	少々	
バター	100g	
ピザ用チーズ	150g	

## 作り方

1 ホテルパンに入れる ・ 65mmのホテルパンに薄力粉を入れ薄く広げる

2 スチコン予熱運転 ・ 予熱運転する（設定：コンビモード・0%・170℃・10分）

3 ベシャメルソース  
調理

・ 薄力粉の乾煎り .....	コンビモード	0%	170℃	10分
・ 取り出して混ぜ合わせ、再度5分調理 .....	コンビモード	0%	170℃	5分
・ 取り出してバターを加え混ぜ合わせて再度5分調理 .....	コンビモード	0%	170℃	5分
・ 温めた牛乳等を少量ずつ加えながら都度ダマにならないように混ぜ合わせる				
・ フタをして再度モードを変えて調理 .....	コンビモード	90%	160℃	10分

4 器に盛り付け

- ・ さつまいも、カボチャ、ニンジンに塩(1g程度・分量外)をからめる
- ・ オリーブオイルまたはバター(分量外)を塗った、グラタン用の皿に  
さつまいも、カボチャ、ニンジン、ベシャメルソース、ピザ用チーズを盛り付ける

5 スチコンで調理

・ 予熱したスチコンに入れ、調理 .....	コンビモード	90%	230℃	7分
------------------------	--------	-----	------	----

## POINT

- スチームコンベクションオープンで調理するベシャメルソース作りがラクになります
- 野菜の下ごしらえにも使えます。また、130℃でスチームすることでホクホク食感に
- グラタンの焼き目もしっかりつけることができます