

肉類

焼き物

## 夏野菜ソースのチキンソテー

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン

## ●材料&lt;1バッチ 10人分&gt;

鶏もも肉(150g×10枚)	10枚
塩、胡椒	
赤パプリカ(1cm角)	60g
黄色パプリカ(1cm角)	60g
茄子(1cm角)	120g
オクラ(1cm角)	50g
ズッキーニ(1cm角)	120g
プチトマト(4等分)	5個
玉葱(1cm角)	200g

## 【調味料】

醤油	10g
塩・胡椒	3g
ガーリックパウダー	0.5g
カレー粉	2g
サラダ油	10g
バター(加熱後加える)	20g

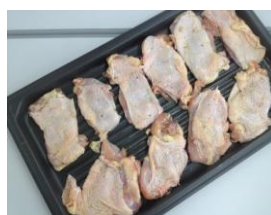
## ●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	加湿オープン	250℃	6分	30	4	1/1 グリルパン(肉) 1/2 ホテルパン(野菜)

## ●作り方

1. 鶏肉は下処理し、塩胡椒をまぶしておく  
※身の厚い部分は開く
2. 1をオープンシートをひいた焼き皿に皮目を上にして並べる
3. それ以外の食材を全てホテルパンにセットする
4. 3にあわせた調味料をセットして絡める
5. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
6. 4の野菜にバターを加えて良く混ぜる
7. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



## ●ポイント

鶏肉と野菜ソースを同時に仕上げます

野菜ソテーの分量は10人分で1/2ホテルパンを使用していますが、実際にはもっと入れる事が出来ます  
(加熱例: 鶏肉10枚×3段、野菜ソテー1段など)