

ミックスビーンズのサラダ

スチーマーモード



●材料<1 バッチ 20人分>

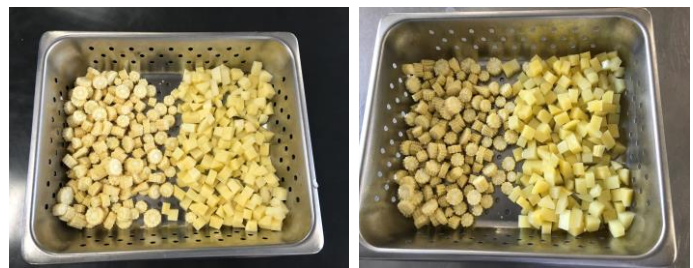
ミックスビーンズ	300 g
★ヤングコーン (小口)	200 g
★じゃが芋 (5mm角)	300 g
きゅうり	200 g
トマト	200 g
プロセスチーズ	200 g

【ドレッシング】

オリーブオイル	60 g
すりおろし玉ねぎ	5 g
レモン	10 g
塩	7 g
こしょう	適量

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに【ドレッシング】の材料を混ぜて置く
- ③ 穴あきホテルパンに★の食材をセットする
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ ⑤を冷却する
- ⑦ ⑥とその他の野菜と、あわせたドレッシングを和える
- ⑧ 器に盛り付け提供する



加熱前

加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 スチーマーモード	98℃	4分	—	強	1/1穴あきホテルパン



じゃが芋は加熱しすぎず、少し食感を残す程度の加熱にしてください。
ドレッシングをよく混ぜたあと、少しおいて味をなじませます。