

ディル風味の新じゃがサラダ

スチーマーモード



●材料＜1バッチ 20人分＞

新じゃが芋（一口大）	900 g
紫たまねぎ（スライス）	200 g
スモークサーモン	100 g
ディル	適量

【調味料】

マヨネーズ	100 g
プレーンヨーグルト	100 g
塩	3 g
ブラックペッパー	適量
塩胡椒（調整用）	適量

【飾り】

ディル	適量
ピンクペッパー	適量

●作り方

- ① 新たまねぎはスライスした後、水にさらす
- ② じゃが芋は皮をむきカットする
- ③ 穴あきホテルパンに新じゃが芋をそれぞれセットする
- 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 熱いうちにボールにじゃが芋を入れて潰す
- ⑦ ⑥の粗熱をとり【調味料】を入れて混ぜる
- ⑧ スライスした紫玉ねぎ、スモークサーモン、ディルを加えざっくりと混ぜる（最後に味を調整する）
- ⑨ 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℃	20分	－	中	1/1穴あきホテルパン



Point

じゃが芋は熱いうちにボールに移して潰し調味料とあわせて下さい。
紫玉ねぎ・サーモン、ディルは粗熱をとってから仕上げに加えます。