

ほうれん草の和風サラダ

オープンモード



●材料<1バッチ 10人分>

ほうれん草	600 g
ゆでたまご	5 個
カニかま (ほぐす)	100 g
	150 g

【ドレッシング】

マヨネーズ	40 g
すりごま	40 g
ポン酢	20 g
味塩胡椒	適量

●作り方

- ① 穴あきホテルパンにほうれん草、卵をそれぞれセットする
- ② 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 (ほうれん草：4分/卵：8分)
- ③ 加熱後それぞれブラストチラーで冷却する
- ④ 【ドレッシング】の材料をあわせておく
- ⑤ 卵の殻をむき、ざっくり4等分に割る
- ⑥ ほうれん草の水気を絞り、ボールに入れカニかまと④のドレッシングを軽く混ぜる
- ⑦ ゆで卵を加え軽く混ぜる (混ぜすぎない)



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/7分	-	弱	1/1穴あきホテルパン



ゆで卵は半熟に加熱し、フォークなどを使い粗くカットします。
最後に加え、混ぜすぎず形状を残すように盛り付けます。