

# 彩り野菜のトマト煮

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 20人分>

玉葱（乱切り）	300 g
ズッキーニ（半月切り）	200 g
赤パプリカ（乱切り）	100 g
黄パプリカ（乱切り）	100 g
茄子（半月切り）	300 g
しめじ（小房）	160 g

## 【ソース】

ニンニク（おろし）	10 g
オリーブオイル	10 g
トマトソース	300 g
塩	10 g
砂糖	16 g

オリーブオイル（仕上げ用）	40 g
---------------	------

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋に【ソース】の材料を入れ温める
- ③ ホテルパンに野菜、【ソース】を入れ、全体を混ぜ  
ホテルパンの蓋をする
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 仕上げにオリーブオイルをかけ混ぜる
- ⑦ 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 自動加湿オープン	140℃	30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



Point

野菜が煮くずれせず、柔らかく仕上がります。