

アスパラの春巻き

オープンモード



●材料<1バッチ 20本分>

アスパラガス	10本
春巻き皮(大)	5枚
スライスチーズ	5枚
塩・胡椒	
小麦粉	適量
水	適量
オイルスプレー	

●作り方

- ① アスパラガスの根元の固い部分をカットする
- ② 下の部分の皮をむく
- ③ 春巻きの皮を半分にカットし、軽く塩コショウをふる
- ④ ③にアスパラとスライスチーズを棒状にカットしたものをおく
- ⑤ ④をくるくると巻き、小麦粉を水で溶いたもので巻口をとめる
- ⑥ 焼き皿に⑤を並べ、オイルスプレーをかるくかける
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ お好みの長さにカットし、器に盛り付ける



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 オープンモード	200℃	5~8℃	-	強	1/1焼き皿



中からチーズが溶けだすので巻口をしっかりとめて下さい。
(溶けたチーズも香ばしく美味しく頂けます)
オイルスプレーは使用しなくてもサクサクと仕上がります。