

# そら豆とじゃが芋のコロッケ

ステップモード



## ●材料<1バッチ 16個分>

|         |       |
|---------|-------|
| じゃが芋    | 500 g |
| 牛乳      | 50 g  |
| 味塩胡椒    | 4 g   |
| そら豆     | 60 g  |
| プロセスチーズ | 50 g  |

|       |       |
|-------|-------|
| バター液  | 100 g |
| 焼きパン粉 | 100 g |

※別紙レシピ参照

バター液：卵1個：小麦粉100：水120

## ●作り方

- ①じゃが芋の皮をむき一口大にカットする  
そら豆をサヤから取り出す
- ②①を穴あきホテルパンにセットする
- ③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  
(モード1・そら豆 / モード2・じゃが芋)
- ④③のじゃが芋をボールにうつし熱いうちに潰す
- ⑤④に塩胡椒で味を整え、そら豆を加えてまぜる
- ⑥⑤を16等分に分け、中にチーズを入れて成形する
- ⑦バター液・パン粉をつけ、焼き皿に並べる
- ⑧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(モード1)
- ⑨ブザーが鳴ったら取り出し器に盛りつける



スチーム後



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     |
|---------------|------|------|----|----|----------|
| STEP1 オープンモード | 200℃ | 10分  | —  | 弱  | 1/1グリルパン |



春の食材であるそら豆と新じゃがを使った、季節メニューとしてもおすすめの一品です。  
油を使わずヘルシーに仕上げられるうえ、スチコンなら一度に大量調理が可能です。  
(※加熱済みの状態ですので、焼成前の温度により加熱時間を調整してください)