

カップグラタン

オープンモード



●材料<1パッチ 10人分>

マカロニ (ゆで)	100 g
玉葱 (スライス)	150 g
コーン	50 g
ブロッコリー (4 g小房)	100 g
マッシュルーム	50 g
赤パプリカ(5mm角)	20 g
鶏もも肉(1cm角)	100 g
バター	20 g
ピザチーズ	50 g
粉チーズ	適量

【ソース】

ホワイトソース	300 g
塩	少々
こしょう	少々

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② IH調理器に鍋をかけ、湯を沸かし、マカロニを茹でる
- ③ IH調理器に鍋をかけ、バター、鶏肉を入れ炒める
- ④ ③に野菜を加えて炒め、塩、こしょうで調味する
- ⑤ ④に【ソース】、茹でたマカロニを加え混ぜ合わせる
- ⑥ アルミカップに決められた分量の⑤を入れる
- ⑦ 焼き皿に⑥をセットし、ピザチーズをのせ、粉チーズをふる
- ⑧ 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)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ 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 オープンモード	250℃	6~8分	—	強	1/1焼き皿



Point
 具材が熱い状態か、冷たい状態かにより設定が変わりますので調整して下さい。
 今回のレシピは、熱い状態からのモードになります。