

焼きパプリカのマリネ

オープンモード



●材料<1バッチ 10人分>

パプリカ (赤)	3 個
パプリカ (黄)	3 個

【マリネ液】

オリーブオイル	100 g
白ワインビネガー	20 g
パセリ	10 g
塩・胡椒	適量

●作り方

- ① 焼き皿にパプリカを並べる
- ② 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)
- ③ ブザーが鳴ったら取り出し、ボールなどにうつしラップをして冷ます
- ④ 皮をむいて食べやすいサイズにカットする
- ⑤ あわせておいたマリネ液と④をあわせる
- ⑥ ⑤を冷却する
- 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 オープンモード	300℃	7分	—	強	1/1焼き皿



加熱後は水にさらさず、ボールにうつしラップをして蒸らす事で、水っぽくならず、皮もむきやすくなります。