

新玉ねぎの豚バラ巻き

自動加湿オープン



●材料＜1パッチ 12個分＞

新玉ねぎ	3 個
豚バラ肉	24 枚
小麦粉	適量
塩胡椒	適量
照り焼きタレ	適量

いりごま

●作り方

- ① 新玉ねぎを2cm厚の輪切りにする
- ② ①の中心部を抜いてリングにし、小麦粉をまぶす
- ③ ②に豚バラ肉を巻き付ける
- ④ ③に塩胡椒で下味をつける
- ⑤ ④に照り焼きのタレを絡め焼き皿にならべる
- ⑥ 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)



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	230℃	5分	10	強	1/1焼き皿 オープンシート



Point

玉ねぎに薄く小麦粉をまぶす事で豚肉がはがれるのを防ぎます。
巻き終わりを下にすると焼成後の見た目が綺麗に仕上がります。