

ペンネグラタン

合計加熱調理時間 約25分

[1人分：517kcal／食塩相当量：2.8g]

ジューシーな鶏肉とペンネをクリーミーなホワイトソースにからませて。あつあつトロトロを召し上がれ。



材料（4人分）

| | |
|-----------|------|
| ホワイトソース | 600g |
| ペンネ | 90g |
| 鶏もも肉 | 200g |
| タマネギ（薄切り） | 150g |
| ほうれん草 | 150g |
| 塩 | 適量 |
| バター | 適量 |
| シュレッドチーズ | 200g |

*掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

4人分
（幅19×奥行11.5×高さ4cmの楕円形グラタン皿 4個分）

設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 | 風量 |
|----|------|------|-----|------|----|
| 1 | スチーム | — | 2分 | 100℃ | — |
| 2 | コンビ | 40% | 8分 | 240℃ | — |
| 3 | コンビ | 100% | 15分 | 220℃ | — |

下ごしらえ

- ・ペンネは茹でてオイル（分量外）をからめておく。
- ・グラタン皿にバターを塗っておく。

作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン1枚にほうれん草、タマネギを入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出して急速冷却し、ほうれん草は水気を切って1cm幅に切る。
3. 25mmのホテルパン1枚に塩を振った鶏もも肉を入れて【設定2】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出して、鶏もも肉を小さめの一口大に切る。
5. ボールにホワイトソース、ペンネ、2のタマネギとほうれん草、4の鶏もも肉を入れて混ぜ合わせる。
6. 5をグラタン皿に分け入れ、上にシュレッドチーズをのせる。
7. 20mmのホテルパン1枚に6のグラタン皿をのせて【設定3】で予熱後、加熱する。