

## ちりめん山椒

合計加熱調理時間 約 40分

[1人分：199kcal/食塩相当量：3.1g]

※1人あたり100gとして計算

柔らかくまるやかに炊き上げたじゃこに爽やかな山椒の辛みを合わせて。  
スチコンなら山椒の下処理まで思い通りの仕上がりに。



## 材料 (仕上がり約1440g)

実山椒	270g
ちりめんじゃこ	1350g
<材料a>	
酒 (煮切る)	1800cc
みりん	450cc
しょうゆ	243g
砂糖	122g

※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

仕上がり約1440g

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	—	10分	100℃	—
2	コンビ	0%	30分	160℃	—

## 作り方

- 20mmのホテルパン3枚に実山椒を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、水に1時間さらし、水気を切る。
- 65mmのホテルパン3枚に2、ちりめんじゃこ、<材料a>を入れてフタをし、【設定2】で予熱後、加熱する。

- 調理ポイント**
- ◆実山椒がない場合は、冷凍の物を使ってもよい。
  - ◆水にさらす時間で山椒の辛みの調整をする。