

## プルコギ

合計加熱調理時間 約 10分

[1人分：430kcal／食塩相当量：2.4g]

材料を混ぜ合わせたらスチコンへ。ピリリと辛くてほんのり甘いくせになる味。



## 分量

16人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	10分	200℃

## 材料 (16人分)

## &lt;材料a&gt;

しょうゆ	230cc
粉唐辛子：韓国産・中挽き	大きさ2・1/2
酒	120cc
炒りごま：白	50g
砂糖	70g
おろしニンニク	40g
リンゴ（芯を取り除く）	350g
ごま油	120cc

## &lt;材料b&gt;

牛肉（一口大の大きさに切る）	1070g
タマネギ（幅1.5cmに切る）	530g
生しいたけ（石づきを取って幅1cmに切る）	400g
ネギ：細め	200g
緑豆もやし（ひげ根を取る）	200g
ニンジン（細切り）	70g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。  
 ※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 下ごしらえ

- ・リンゴは皮つきのまますりおろす。
- ・ネギは長さ5cmに切る。（太ければ、縦半分に切ってから長さ5cmに切る）

## 作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、<材料b>を入れて手で揉み込み、10分程置いて下味をつける。
2. 20mmのテフロン加工ホテルパン2枚にオープンシートを敷き、1を広げてのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、混ぜ合わせる。



## 調理ポイント

- ◆下味の時間が長いと、肉から水分が出てパサつく。
- ◆リンゴは果汁100%のリンゴジュースで代用可。
- ◆糸唐辛子を添えてもよい。