

きのこのデュクセル

合計加熱調理時間 約**37**分

[1人分：65kcal／食塩相当量：1.7g]

※エネルギー、食塩相当量は、100gあたりの値です。

きのこバター風味豊かなフレンチの定番ソース。お肉や魚にもよく合います。



材料 (仕上がり2150g)

<材料a>	
タマネギ (みじん切り)	600g
ニンニク (みじん切り)	6片
オリーブ油	50g
バター	50g
<材料b>	
マッシュルーム (粗みじん切り)	600g
マイタケ (粗みじん切り)	600g
エリンギ (粗みじん切り)	600g
塩	大さじ2
こしょう	少々

※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。

分量

仕上がり2150g

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	7分	200℃
2	コンビ	100%	30分	200℃

作り方

- 65mmのホテルパン2枚に<材料a>を入れ、【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て<材料b>を加え、【設定2】で予熱後、加熱する。