

野菜

焼き物

セミドライトマト

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 一人分>

プチトマト	適量
塩	適量

●作り方

1. プチトマトはよく洗い、縦半分にかつする
2. 焼き皿にオープンシートをひき、1のプチトマトを並べる
3. ペーパータオルで表面の水分を吸い取る
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出す
6. トマト表面に塩をパラパラふりかける
7. 粗熱をとる

※オイルにつける場合

トマトが完全に冷めたら清潔な空き瓶などに詰めて
トマトがひたる位のオリーブオイルを注ぐ

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 オープンモード	100℃	120分	—	弱	焼き皿

●ポイント

オイルの中にはお好みで、にんにく、ローズマリー、ローリエ等を加えても美味しいです。
セミドライなのでなるべく早く使用しましょう
乾燥してくるとトマトが飛んでしまうので風量は弱にしてください