

野菜類

焼き物

焼きパプリカのマリネ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 10人分>

パプリカ(赤)	3 個
パプリカ(黄)	3 個
【マリネ液】	
オリーブオイル	100 g
白ワインビネガー	20 g
パセリ	10 g
塩・胡椒	適量

●作り方

1. 焼き皿にパプリカを並べる
2. 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)
3. ブザーが鳴ったら取り出し、ボールなどにうつつしラップをして冷ます
4. 皮をむいて食べやすいサイズにカットする
5. あわせておいたマリネ液と4をあわせる
6. 5を冷却する
7. 器に盛り付け提供する

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	300℃	7分	—	4	1 / 1 焼き皿

●ポイント

加熱後は水にさらさず、ボールにうつつしラップをして蒸らすと水っぽくならず皮をむきやすくなります