

里芋とツナのポテトサラダ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

里芋	1000 g
ツナ (オイルごと使用)	140 g
紫玉ねぎ (千切り水にさらす)	150 g

【ドレッシング】

塩	5 g
マヨネーズ	40 g
ブラックペッパー	適量

●作り方

- ① 里芋の皮をむく
- ② 穴あきホテルパンに里芋をセットする
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出して粗熱を取る
- ⑤ ボールに移してマッシャーでつぶす
- ⑥ ⑤に紫玉ねぎとツナを入れる
- ⑦ 【ドレッシング】の材料を入れて味を調える
- ⑧ 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 スチーマーモード	98℃	8分	-	中	1/1穴あきホテルパン
2					



里芋は皮ごと茹でてから皮を剥く方法もあります。
ツナのオイルの代わりにオリーブオイルを使用してもOKです