

ミルフィーユ風グラタン

スチームコンベクションオープン

Cook Everio
クックエブリオ

合計加熱時間

25分

材料（4名分）

A	じゃが芋（中）	8個
B	スライスベーコン	100g
C	卵	3個
D	牛乳	360ml
E	生クリーム	360ml
F	塩	小2
G	ナツメグ	適量
H	ブラックペッパー	適量
I	粉チーズ	適量
J	ピザミックスチーズ	少々
K	パセリ	適量



設定

- ① コンビモード90% 210℃ 15分
コンビモード0% 250℃ 3分

●下ごしらえ●

- ・じゃが芋は皮を剥き5mm程度にスライス、ベーコンは2mm程度の千切りにし

●作り方●

- 1 ボウルに卵～ナツメグまでを入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせる
- 2 ①のボウルにスライスしたじゃがいもを入れて漬ける
- 3 オーブンシートを敷いた65mmホテルパンに②のじゃがいもを敷き詰め、千切り
- 4 じゃがいも→ベーコン→卵液→粉チーズの順番に繰り返し敷き詰めていく。
- 5 一番最後にブラックペッパー、ピザミックスチーズを振りかける
- 6 【設定1】に予熱後、ステップ調理で加熱する
- 7 加熱終了後、お好みの大きさにカットしパセリをのせる

ひとことメモ

- ・ステップ調理を利用してコンビ0%でパリッと焼き目をつけることができます。