

# ビールがすすむ！ 枝豆ペペロンチーノ



★アレルギー表示(調味料分含まず)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分				
エネルギー		kcal	たんぱく質	g
脂質		g	炭水化物	g
食塩相当量		g	原価	円

～材料 5人分～

- ・ 冷凍枝豆 360g
- ・ ドライにんにく 2かけ・・・スライス
- ・ オリーブオイル 大さじ2杯
- ・ 塩 小さじ1/2
- ・ 唐辛子 1本・・・輪切り(辛さを抑えたい場合は種を除く)
- ・ ブラックペッパー お好みで

ホテルパンサイズ・・・20mm 2/3 ホテルパン

設定	モード	水蒸気量/風量	時間	温度
1	コンビ	90%	5分～	220℃

## 作り方

- 1 冷凍枝豆を解凍する
- 2 にんにく、唐辛子、オリーブオイル、塩、こしょうを合わせておく
- 3 1、2を合わせてホテルパンへ広げる
- 4 予熱したスチコン【設定1】で加熱する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

### \*ポイント

- ・ 居酒屋定番おつまみを簡単アレンジ♪ビールがすすみます
- ・ 鉄板などの耐熱容器に入れて加熱すれば、お客様にそのまま提供できます

