

フラメンカエッグ



【コメント】

スペインの郷土料理

フラメンコの衣装のように、色鮮やかな料理ということで名づけられました。

トマトソース1人200g × 10人分

A	玉ねぎ(みじん切り)	400g		I	コンソメ	10g	
B	にんにく(みじん切り)	35g		J	白ワイン	100g	
C	赤パプリカ(1cm角)	大1個		K	砂糖	35g	
D	黄パプリカ(1cm角)	大1個		L	赤唐辛子(輪切り)	3本	
E	生ハム(1cm角)	75g		M	ローリエ	2枚	
F	オリーブ油	35g		N	ウインナー	20本	
G	塩コショウ	適量		O	温泉卵	10個	
H	トマト缶(手でつぶす)	1600g		P	ピザ用チーズ	200g	

作り方		備考
	①65mmホテルパンに、A.玉ねぎ～E.生ハムを入れ、F.オリーブ油、G.塩コショウを全体に絡める	
	②スチコン【コンビ100%・200℃・10分】加熱する→加熱開始から5分経過後、一度取り出して全体を混ぜ合わせる	
	③②にH.トマト缶～M.ローリエを加え、全体を混ぜ合わせスチコン【コンビ100%・160℃・15分】加熱する	
	④耐熱皿に③を200gずつに入れ、N.ウインナー2本、O.温泉卵1個を乗せ、P.ピザ用チーズ20gを温泉卵にかぶせるようにして散らす	
	⑤④をスチコン【コンビ40%・240℃・5分】加熱する	
	⑥取り出してパセリを散らす	