

# ガスレンジ コンベクションオープン

## チキングラタン

設定温度：240℃

加熱時間：12～14分

使用する備品：バット（付属品：398×280×22）

バット1枚分目安：グラタン皿3個（皿サイズ：210×110×30）（1皿220～250g）

### 写真

オープン 加熱前



オープン 加熱後



### 材料（3個分）

A	鶏もも肉（1個10g）	60 g	ミックスチーズ	90 g
	玉ねぎ（3mm厚スライス）	100 g		
	サラダ油	適量		
	ホワイトソース	300 g		
	牛乳	200 g		

### 作業手順

- ① サラダ油をひいたフライパンで肉、玉ねぎを順に入れ、炒める。
- ② 鍋でAを混ぜ合わせて、①を入れて沸騰させ、味を調える。
- ③ 耐熱容器に②を190 g 流し、ミックスチーズを散らす。
- ④ バットに③を並べ、予熱したオープンで加熱する。



### 調理のポイント

- ・ 耐熱容器の大きさに応じて、加熱温度、時間を調節する。
  - ・ 当レシピは、「RGR-0963XD」で調理し、作成しました。
- その他の機種をお使いの場合は、好みの仕上がりに応じて、加熱時間、温度を調節してください。

