

ガスレンジ コンベクションオーブン

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）

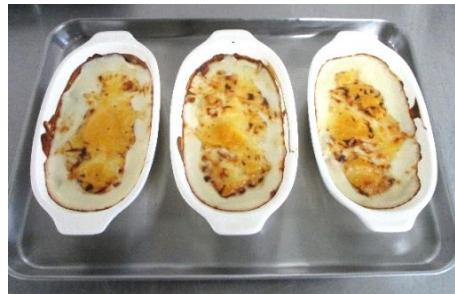
バット1枚分目安： グラタン皿3個（皿サイズ：210×110×30）（1皿220～250g）

写真

オーブン 加熱前



オーブン 加熱後



材料（3個分）

| | | | |
|---------------|-------|---------|------|
| 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 | | |
| A 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190g流し、ミックスチーズを散らす。
- ④ バットに③を並べ、予熱したオーブンで加熱する。



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。
- 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。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2021.7