

● 材料 12人分（グラタン皿2個分）

マカロニ（乾燥）	240g	
a	牛乳	450ml
	ホワイトソース	1350g
	白ワイン	90ml
鶏ささみ肉	240g	
たまねぎ	300g	
スライスマッシュルーム（缶詰）	90g	
ピザ用チーズ	270g	
粉チーズ	15g	
バター	30g	
サラダ油	15ml	
塩	2g	
胡椒	適量	
バター（皿に塗る分）	適量	



● まず最初に

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

1	調理モード	スチーム	調理温度	85℃
	調理時間	2分	オプション機能	—
	使用備品	65mm 穴あきホテルパン		
2	調理モード	ホットエア	調理温度	230℃
	調理時間	15分	オプション機能	ファン双転
	使用備品	25mm ホテルパン、グラタン皿（26×18×5cm）		

● 下準備

- 鍋にたっぷりの湯を沸かしてマカロニ（乾燥）を茹で、茹で上がった後サラダ油をまぶしておきます。
- たまねぎをスライスします。
- フライパンにバター（30g）を溶かし、②のたまねぎを入れ、しんなりするまで炒めます。
- 鶏ささみ肉は小さめのそぎ切りにし、穴あきホテルパンに並べて**スチームモード 85℃で2分**蒸します。
- 鍋にaを入れて弱火で温め、塩、胡椒を加えて味を調えます。
- ⑤のホワイトソースの1/4量を別鍋に取り分けます。
- 残りの3/4量のホワイトソースに、①のマカロニ、③のたまねぎ、④の鶏ささみ肉、スライスマッシュルームを加えて混ぜ合わせます。
- ホテルパンにバター（適量）を塗ったグラタン皿をおき、⑦を平らになるように入れます。
- 別鍋に残しておいたホワイトソースを上からかけ、ピザ用チーズをのせ粉チーズをふりかけます。



● 調理

- オプション機能を設定します。
- スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**ホットエアモード 230℃で15分**調理します。
- 調理が終わったらホテルパンを取り出します。