

ミートポテトグラタン

焼成温度：上火 430～460℃ / 下火 450～470℃

焼成時間：2分～3分

使用する備品：ピザスクリーン（別売：12インチ/30cm）・φ6cmアルミカップ

写真

ピッツァ窯 焼成前



盛付写真



材料(1個分)

	じゃがいも（10gカット）	10 g
	ミートソース	10 g
A	ズッキーニ（1cm角切り）	5 g
	パプリカ（1cm角切り）	5 g
B	ミックスチーズ	8 g
	粉チーズ	適量
	ドライパセリ	適量

作業手順

- ① Aをそれぞれカットする。
- ② 鍋にじゃがいもを入れて10分ゆで、水気を切る。
- ③ ②を擦りつぶす。
- ④ ボウルに③、ミートソースを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ 耐熱容器に④、Aを順に入れ、Bをかける。
- ⑥ ⑤をピザスクリーンの上にのせ、予熱した窯で焼成する。
- ⑦ 加熱後、ドライパセリをかけ、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 炉床にチーズがこぼれないように注意する。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、手順⑤の焼成温度、時間を調節する。
- ・ 耐熱容器の材質、耐熱温度に応じて、手順⑥の焼成温度、時間を調節する。
- ・ じゃがいもは、乾燥マッシュポテトを使用してもよい。
- ・ 庫内に油が付着すると引火する恐れがある為、肉や油がはねるものを調理する際は必ずアルミホイルで蓋をする。