



# 鯖のそばの実ナッツ焼き

食数 **1/1 ホテルパン** 60g×21人分 **2/3 ホテルパン** 13人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
さわら(60g切り身).....	21切れ	13切れ
塩・こしょう .....	少々	少々
上新粉 .....	適宜	適宜
<b>A</b> そばの実(茹でたもの) .....	120g	80g
クルミ(粗みじん切り) .....	50g	32g
オリーブ油 .....	35g	22g
バター(溶かす) .....	35g	22g
醤油 .....	30g	20g
<b>B</b> トマト(5mm角切り) .....	240g	155g
パセリ(みじん切り) .....	20g	13g
ケッパー(粗みじん切り) .....	30g	20g
パルメザンチーズ .....	12g	8g
塩・こしょう .....	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールに <b>A</b> と <b>B</b> を混ぜ合わせて味を調え、そばの実入りソースを作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② さわらに塩、こしょう、上新粉をまぶしてホテルパンに並べ、オイルスプレーして加熱します。 ※一回目の加熱に芯温センサーは挿しません <b>コンビ</b> モード・蒸気量50%・調理温度220℃・調理時間5分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.528 鯖のそばの実ナッツ焼き ①のソースをのせて加熱します。 <b>コンビ</b> モード・蒸気量50%・調理温度220℃・調理時間5分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.528 鯖のそばの実ナッツ焼き
盛付・提供	③ 器に盛りつけます。