

洋風茶わん蒸し

加熱時間の
目安

約10分

[材料(直径7.5cm、高さ4cmの
スフレ型4個分)]

- ①
- 卵……………2個
 - 固形スープの素……………1/2個
 - 牛乳……………120ml
 - 生クリーム……………50ml
 - ベーコン……………1枚
 - アスパラガス……………1本
 - プチトマト……………2個
 - 塩、こしょう……………各少々

[作りかた]

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルに卵を割り入れてよく溶きほぐし、①と塩、こしょうを加えて混ぜ裏ごしする。

3. ベーコンは5mm幅に切り、アスパラガスは1cm幅に切る。プチトマトは1個を4等分する。
4. 容器に3を入れ、2を四等分して注ぎ入れ、さっとかき混ぜる。
5. 脚を閉じたグリル皿にペーパータオルを敷き、水約30ml(分量外)を注ぎ入れ、グリル皿の中央に4を寄せて並べ、グリル皿ふたをセットする。
6. 5のふたの蒸気取入れ口をスチーム噴出口に合わせるようにしてテーブルプレートに置き **料理集から** ▶ **調理分類** ▶ **蒸し物** ▶ **蒸し物洋風茶わん蒸し** で加熱する。

