

# ★ 鶏レバーとじゃがいものトマト煮……認知症

## ◆肉のヴィネッタ処理

A 筋の多い肉は、ジャガードで筋切りをしてヴィネッタ溶液(濃度2%)に3時間以上浸漬する。肉が浸る程度の液量にする。

### ●アイコンについて

スチームコンベクションオープンモードを表示しています。

Ⓒ コンビモード(180℃)

Ⓔ スチームモード(160℃)

## ★タイプ3★まとめる応援食



### ◆作り方◆

- ① 鶏レバーの血液や筋を取り除き、一口大にカットしヴィネッタ処理Aをする。
- ② ①の10gをみじん切りにする。
- ③ (トマト煮汁)鍋にトマト煮汁の材料を入れひと煮立ちする。
- ④ (トマトあん)鍋にトマト煮汁50gを入れて温め、水溶性片栗粉を一煮立ちさせてとろみをつける。
- ⑤ パン粉をミキサーにかけて粉体にし、ボールに移しトマト煮汁20gで浸す。
- ⑥ 卵を割りほぐす。
- ⑦ フードプロセッサーに①と⑤、⑥、片栗粉を入れなめらかにし、裏ごし(20メッシュ)する。②と米油を加え合わせる。
- ⑧ ⑦をホテルパンに流し、Ⓔ10分加熱する。
- ⑨ ジャガイモの皮を剥き、一口大にカットし、水に浸して灰汁抜きして水切りし、イチヨウ切りにする。
- ⑩ 鍋にたっぷりの水に入れ、⑨を軟らかく茹でザルに上げて湯切りする。
- ⑪ 鍋にトマト煮汁40gと寒天溶液を入れ温める。
- ⑫ ボールに⑩を移し熱いうちに潰し、⑪を入れて調味する。
- ⑬ トマト煮汁40gと寒天溶液を加え合わせる。
- ⑭ ⑬をカットしトマトあんを適量まぶし、器に盛り付け、⑪のじゃがいもを添えてトマトあんをかける。付け合わせを添える

材料	分量
鶏レバー	60g
ヴィネッタ溶液(濃度2%)	適宜
パン粉	3g
トマト煮汁	20g
卵	3g
片栗粉	1g
米油 <sup>Ⓒ</sup>	3g
トマト煮汁	20g
じゃがいも	60g
トマト煮汁	20g
寒天溶液	10g

### (トマトあん)

トマト煮汁	50g
片栗粉 } 水溶性片栗粉	1g
水	2g

### (トマト煮汁)

和トマト	トマト	つゆ	Ⓒ	5.5g
水				5.5g
砂糖				7.5g

### (寒天溶液)

介護食用ウルトラ寒天	Ⓔ	4g
湯		100g