

ホットベーコンサンド



材料（4個分）

みんなの食卓「ふっくら米粉パンスライス」（日）	8枚
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」（日）	8枚
「1歳からのノンエッグマヨ」（オ）	小さじ8
粗挽きこしょう	少々
オレガノ（乾燥）	少々



作り方

- ① パッケージの記載方法で解凍した米粉パンの片面に1歳からのノンエッグマヨを小さじ1ずつ塗る。
- ② 米粉パン1枚にベーコンを2枚のせ、粗挽きこしょうとオレガノをふる。米粉パン1枚を上に乗せ、はさむ。
- ③ ②を1つずつ、一度くしゃくしゃにしたアルミホイルでふわっと包む。
※アルミホイルを一度くしゃくしゃにしてから包むことでパンがくっつきにくくなる。
- ④ 網の上で上下をあぶり、中身が温まれば出来上がり。
※フライパンで調理する場合は、中火で3分焼き、更に裏返して3分焼く。



使用商品



注)

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。

(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフクソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、

(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。

(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。