

ミルフィーユ ハムカツサンド



食物アレルギー
配慮レシピ



画像はイメージです。画像は旧規格KAKOMUごはん「トンカツの素」を使用しています。出来上がりの見た目が異なります。



材料（1口サイズ4切れ分）

みんなの食卓「ふくら米粉パンスライス」（白）	2枚
みんなの食卓「上級ロースハム」（白）	3枚
【バター液】	
「1歳からのお好み焼粉米粉」（オ）	15g
水	20g
米パン粉	適量
お好みソース野菜と果実（オ）	適量
「A-Label（エー・ラベル）ふりかけ おかか」（永）	小さじ1
サラダ油（揚げ油）	適量



作り方

- ① バター液の材料をボウルに入れ、しっかり混ぜ合わせる。
ロースハムはきれいに3枚重ね、半分に切る。
- ② 切ったロースハムをバター液にくぐらせ、米パン粉をしっかりとまぶす。
- ③ 揚げ油を170℃の中温に熱し、②のロースハムをキツネ色になるまで揚げる。
- ④ ハムカツの両面にお好みソース野菜と果実を塗り、A-Labelふりかけ おかかを片面にまぶす。
- ⑤ ハムカツを米粉パンで挟み、4等分にする。

注)

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。

(I) 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。



使用商品

