

ミートボールの酢豚風



材料（4人分）

KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)	1袋
【a】合いびき肉	400g
【a】片栗粉	大さじ2
ピーマン（緑）	1個
パプリカ（赤）	1/3個
玉ねぎ	40g
サラダ油	適量
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ2
ごま油	適量



作り方

- ① ボウルに「ハンバーグの素」(KAKOMUごはんハンバーグの素に内添)と【a】を入れて手でこね、一口大に丸める。
- ② ピーマン、赤パプリカ、玉ねぎは食べやすい大きさの乱切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、①を焼く。焼目がついたら②を加えてサッと炒めて火を止める。
- ④ ③に「デミ風ソースの素」(KAKOMUごはんハンバーグの素に内添)と1歳からのケチャップソースを加えて中火にかけて軽く煮詰める。ごま油を加えて風味を整える。

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。



使用商品

