

クリスマスミートローフ



材料 (4人分)

KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)	1袋
水	大さじ4
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	1パック
合いびき肉	400g
玉ねぎ (みじん切り)	100g
ブロッコリー (小房に分ける)	150g
ミックスベジタブル (解凍する)	大さじ2
赤パプリカ (星型にくり抜く)	1個



作り方

- ① オープンは200℃に予熱をかける。
ボウルに合いびき肉と玉ねぎとハンバーグの素 (ハンバーグの素に内添) を入れて手でこねる。
- ② 天板にオーブンシートを広げ、①を直径18cmくらいのリング状に成型する。ベーコンを均等にかぶせ、オーブンで20分焼く。
焼いている間にブロッコリーを軽く茹で、ザルにあげて水けをきっておく。
- ③ ②が焼きあがったらお皿に盛り、真ん中にブロッコリーをツリー状に積み上げ、ミックスベジタブルとパプリカをトッピングする。
- ④ 耐熱容器にデミ風ソースの素 (ハンバーグの素に内添) と水を入れて混ぜる。ラップをかけて電子レンジで2分加熱し、ミートローフに添える。



使用商品



注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(オ) オタクソース株式会社、(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7品目不使用です。
特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(*)」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。