

レンチン豚もやし



材料 (7個分)

豚バラ肉 (しゃぶしゃぶ用)	7枚(50g)
みんなの食卓「上級ハーブベーコン」(白)	1パック
もやし	100g
豆苗	15g
「A-Label(エー・ラベル) ふりかけ おかか」(永)	大さじ1
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	大さじ1
レモン汁	小さじ1



作り方

①	レモン汁と1歳からのノンエッグマヨを混ぜ合わせる。
②	豚バラ肉を広げ、その上にベーコンをのせる。
③	7等分したもやし、豆苗を②にのせて巻く。同じものを6つ作る。
④	深めの耐熱皿に③を並べ、ラップをふんわりとかけ、電子レンジで600W2分15秒～30秒加熱する。 ※レンジ調理後は器が熱くなっているのでご注意ください。 ※加熱時間は目安です
⑤	①とA-Labelふりかけ おかか添える。

注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(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。



使用商品

