

辛くないチリコンカン



材料 (2皿分)

「特定原材料7品目不使用 完熟トマトのハヤシライスソース」(ハ)	1袋
豚ひき肉	200g
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	1パック
玉ねぎ	中1/2個 (100g)
サラダビーンズ (ミックスビーンズ・缶詰)	1缶 (110g)
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ3
サラダ油	小さじ1
水	100ml



作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉、①の玉ねぎ、ベーコンを加えて豚ひき肉がほぐれ、火が通るまで炒める。
- ③ 水を加えて、沸騰したらいったん火を止め、ルウを少しずつ振り入れて溶かし、ミックスビーンズと1歳からのケチャップソースを加えて全体を混ぜ合わせる。
- ④ 再び弱火～中火で時々かき混ぜながら、とろみがつくまで約5分間煮詰める。

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

