

辛くないチリコンカン



材料（2皿分）

「特定原材料8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。

（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

