

ソース焼ビーフン



材料（2人分）

「お米100%ビーフン」(ケ)	100g
サラダ油（ビーフンにからめる分）	適量
豚バラ肉（薄切り）	60g
キャベツ	100g
たまねぎ	50g
ニラ	50g
サラダ油	小さじ2
【a】食物アレルギー対応洋風だしの素	4g
【a】「1歳からの好みソース」(オ)	大さじ4~
【a】塩、こしょう	少々
みんなの食卓「ポークウイニー」(日)	4個
サラダ油	少々
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	大さじ1~
「A-Label（エー・ラベル）ふりかけおかか」(永)	大さじ1~



作り方

- <カニウイナーを作る>
ポークウイニーを縦半分にカットする。下の絵のように切り込みを入れる。


- フライパンに薄く油（分量外）を熱し、切り込みが開くまで炒め、皿に取り出して置く。
- <焼ビーフンを作る>
豚バラ肉、キャベツは一口大に切る。玉ねぎは薄切り、にらは3cm長さに切る。
- 沸騰したたっぷりの湯にビーフンを入れて箸で軽くほぐし4分茹でる。ザルにとり水で冷やし、しっかりと水分をしぼり、サラダ油をからめる。
- フライパンでパチパチ音がするまでビーフンを炒め余分な水分をとばし、お皿に取り出す。
- 空になったフライパンにサラダ油を熱し豚肉をしっかりと炒める。玉ねぎをキャベツを加えてさらに炒める。④のビーフンを戻し入れて炒め、【a】を混ぜる。最後にニラを加え軽く炒める。
- 焼ビーフンを器に盛りA-Labelふりかけおかかをかける。カニウイナーを4個づつ乗せ、ノンエッグマヨを添える。



使用商品



注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
- (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。