

ソース焼ビーフン

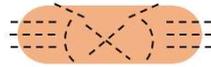


材料 (2人分)

「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歳からのお好みソース」(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 (イー・ラベル) ふりかけおかか」(永)	大さじ1~



作り方

①	<p><カニウイナーを作る> ポークウイナーを縦半分にかつする。下の絵のように切り込みを入れる。</p> 
②	<p><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。</p>
③	<p>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。</p>
④	<p>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。</p>
⑤	<p>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。</p>
⑥	<p>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個ずつ乗せ、ノンエッグマヨを添える。</p>



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) オタフクフーズ株式会社、(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。