

フルーツサンド (イチゴとみかん)



材料 (4人分)

| | |
|---------------------------|---------|
| 「みんなの食卓お米で作ったしかくいパン」(日) | } 全部で8枚 |
| 「みんなの食卓米粉のパンケーキ(メープル)」(日) | |
| *お好みの方で。 | |
| イチゴ (1粒13g~15g) | 4粒 |
| みかん (Sサイズ75g位) | 1個 |
| [a] 豆乳ホイップ | 100g |
| [a] 砂糖 | 15g |
| [a] レモン汁 | 小さじ1 |



つくり方

| | |
|---|--|
| ① | 米粉パンはパッケージ記載の方法で解凍しておく。 |
| ② | ボウルに豆乳ホイップクリーム、砂糖、レモン汁を入れ、氷水にあてながら角が立つまで泡立てる。 |
| ③ | 米粉パンにクリームを塗り、パンの中心にイチゴを2個並べて置く。(みかんの場合は半分) |
| ④ | フルーツが隠れるくらいクリームを塗り、米粉パンをのせてラップに包む。 |
| ⑤ | 冷蔵庫で10分ほど冷やし、フルーツの断面が見えるようにラップごとカットする。 ※米粉パンは冷やし過ぎると固くなるので、ご注意ください。 |



使用商品



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。