

こどもの日に☆ ビーフン稲荷



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (ビーフン稲荷 8個分)

油揚げ	4枚
【a】水	150ml
【a】醤油 (えんどうまめ醤油使用)	大さじ2
【a】砂糖	25g
「お米100%ビーフン」(ケ)	80g
「A-Label (イー・ラベル) ふりかけ おかか」(永)	小さじ4
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	適量
きゅうり (ビーフン稲荷 4個分)	1/4本
みんなの食卓「ポークウイニー」(日)	1本
(ビーフン稲荷 2個分)	
スイートコーン (ビーフン稲荷 2個分)	大さじ2
海苔 (目玉用)	適量



作り方

- 【下ごしらえ】きゅうりは2mmの輪切りにし4等分にカットする。ポークウイニーを2mmの輪切りにし、さらに半分カットする。
油揚げは熱湯をかけ油抜きをして半分にカットする。海苔は直径5mmの円にカットする(8個)。
- 【稲荷皮】鍋に【a】を入れて中火にかけ沸騰させる。いったん火を止め下ごしらえ済みの油揚げを入れる。アルミホイルを被せさらに蓋をして弱火で10分煮る。蓋とアルミホイルを取り1~2分煮詰め、そのまま冷やして味をなじませる。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし沸騰させる。ビーフンを入れて箸で軽くほぐし4分煮る。ザルに上げお湯を切り粗熱がとれたら8等分しておく。
- 稲荷皮1枚を袋状に広げ切り口を2cmくらい内側に折り込む。③のビーフン1個分の半量を詰めイー・ラベルふりかけおかか 小さじ1/2をふり残りのビーフンを詰める。表面の具をのせる場所にノンエッグマヨを絞る。鯉のぼりのうろこに見えるようにきゅうり、ポークウイニー、コーンをそれぞれのせる。ノンエッグマヨを丸く絞り白目をつくる。そこに海苔の黒目をのせる。同様に全部で8個作り、器に盛る。



使用商品



注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
- (エ) エスエスケイーズ株式会社、(オ) オタフソース株式会社、(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。