

クリスマスツリーの オープンサンド



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（8個分）

冷凍ほうれん草	30g
水	90g
乾燥マッシュポテト	30g
「たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシング」(エ)	大さじ2.5
塩	少々
パプリカ（赤・黄）（5mm角切り各24個）	適量
みんなの食卓 ふくら米粉パンスライス（白） （解凍後それぞれ半分カット）	4枚
みんなの食卓 上級ロースハム（白） （それぞれ4等分カット）	2枚
「たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシング」(エ)	小さじ8



作り方

- ① 冷凍ほうれん草と水をブレンダーかミキサーにかけて攪拌しジュース状にする。鍋に移して中火にかけて沸騰したら火を止める。
- ② ボウルに乾燥マッシュポテトを入れる。①を熱いうちに加えてよく混ぜる。たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシングを加え混ぜ、塩で味を調える。星形の金具をセットした絞り袋に入れる。
- ③ みんなの食卓 ふくら米粉パンスライス1切れにたまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシングを小さじ1ずつ塗りしみ込ませる。みんなの食卓 上級ロースハムを1切れ乗せる。その上に②をクリスマスツリーのように絞る。同様に全部で8個作り、パプリカを各色3個ずつ散らしてピックを刺す。



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「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。