

ミルフィーユ ハムカツサンド



食物アレルギー
配慮レシピ



画像はイメージです。画像は旧規格KAKOMUごはん「トンカツの素」を使用しています。出来上がりの見た目が異なります。



材料（1口サイズ4切れ分）

みんなの食卓「お米で作ったしかりいパン」（日）	2枚
みんなの食卓「上級ロースハム」（日）	3枚
【バター液】	
「1歳からのお好み焼粉米粉」（オ）	15g
水	20g
KAKOMUごはん「トンカツの素」（オ）	適量
衣の素（大豆）（トンカツの素に内添）	適量
KAKOMUごはん「トンカツの素」（オ）	適量
特製ソース（トンカツの素に内添）	適量
「A-Label（エー・ラベル）ふりかけ おかか」（永）	小さじ1
サラダ油（揚げ油）	適量



作り方

- ① バター液の材料をボウルに入れ、しっかり混ぜ合わせる。ロースハムはきれいに3枚重ね、半分に切る。
- ② 切ったロースハムをバター液にくぐらせ、衣の素（トンカツの素に内添）をしっかりとまぶす。
- ③ 揚げ油を170℃の中温に熱し、②のロースハムをキツネ色になるまで揚げる。
- ④ ハムカツの両面に特製ソース（トンカツの素に内添）を塗り、A-Labelふりかけ おかかを片面にまぶす。
- ⑤ ハムカツを米粉パンで挟み、4等分にする。



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。