

ベーコンとしめじの パスタグラタン



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (6個分)

| | |
|----------------------------------|--------|
| 「特定原材料 8 品目不使用シチューミクス <クリーム>」(ハ) | 1/2袋分 |
| みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日) | 4枚 |
| 玉ねぎ | 60g |
| ぶなしめじ | 1/2パック |
| 米粉めん (パスタタイプ) | 1/2食分 |
| サラダ油 | 小さじ1 |
| 水 | 100ml |
| 豆乳 (無調整) | 50cc |
| 「A-Label (エー・ラベル) ふりかけ 鮭」(永) | 少々 |
| パセリ (みじん切り) | 少々 |



作り方

- ① ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎは薄切りにする。ぶなしめじは小房に分ける。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①のベーコン、玉ねぎ、ぶなしめじを中火で焦がさないように炒める。
- ③ 水を入れ、沸騰したら、いったん火を止め、シチューミクスを少しずつ振り入れて溶かし、豆乳を加えて、再び弱火でとろみがつくまで煮込む。
- ④ パッケージ記載の方法で調理した米粉めんを3cmの長さに切って加えて、ほぐしながらひと煮立ちさせる。
- ⑤ 6等分してアルミカップに詰め、A-Labelふりかけ 鮭をかける。
- ⑥ オーブントースターで約1～2分表面を焼き、仕上げにパセリをのせる。



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「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。