

ミートボールの酢豚風



材料 (4人分)

みんなの食卓「ミートボール」(日)	2袋
ピーマン(緑)	1個
パプリカ(赤)	1/3個
玉ねぎ	40g
サラダ油	小さじ1
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ2
ごま油	適量



作り方

- ① ミートボールは袋のまま湯せんで温める。
- ② ピーマン、赤パプリカ、玉ねぎは食べやすい大きさの乱切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、ピーマン、赤パプリカ、玉ねぎをサッと炒めて火を止める。
- ④ ③に温めたミートボール、1歳からのケチャップソースを加えて中火にかけて軽く煮詰める。ごま油を加えて風味を整える。

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) 日本八ム株式会社、(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(*)・くろみ・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。



使用商品

