

クリスマスミートローフ



材料 (4人分)

KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)	1袋
水	大さじ4
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	1パック
合いびき肉	400g
玉ねぎ (みじん切り)	100g
ブロッコリー (小房に分ける)	150g
ミックスベジタブル (解凍する)	大さじ2
赤パプリカ (星型にくり抜く)	1個



作り方

①	オーブンは200℃に予熱をかける。 ボウルに合いびき肉と玉ねぎとハンバーグの素(ハンバーグの素に内添)を入れて手でこねる。
②	天板にオープンシートを広げ、①を直径18cmくらいのリング状に成型する。ベーコンを均等にかぶせ、オーブンで20分焼く。 焼いている間にブロッコリーを軽く茹で、ザルにあけて水けをきっておく。
③	②が焼きあがったらお皿に盛り、真ん中にブロッコリーをツリー状に積み上げ、ミックスベジタブルとパプリカをトッピングする。
④	耐熱容器にデミ風ソースの素(ハンバーグの素に内添)と水を入れて混ぜる。ラップをかけて電子レンジで2分加熱し、ミートローフに添える。

注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
- (I) 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。



使用商品

