

「キーマカレー」アレンジ

キーマカレーのサクサク油揚げ焼き



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (4切れ分)

油揚げ	1枚(17g)
みんなの食卓「ポークウインナー」(日)	1本(10g)
ミニトマト	1個(15g)
ピーマン	1/4個(6g)
PJレシピ <キーマカレー>	60g
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	6g



作り方

- 油揚げは三角形の形に4等分する。ポークウインナーは輪切りにし、8等分にする。ミニトマト、ピーマンは輪切りにし、4等分にする。
- ①の油揚げをフライパンに並べ、弱火～中火で熱し、両面をサクサクになるまで焼き、火を止める。
- それぞれの油揚げにキーマカレー15g、①のポークウインナー2切れ、ミニトマト、ピーマンを1切れのせ、1歳からのノンエッグマヨをしぼる。
- ③のフライパンにフタをして約2分弱火で熱し、全体を温める。

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) 日本八ム株式会社、(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。



使用商品

