

# ソース焼ビーフン




## 材料（2人分）

「お米100%ビーフン」(ケ)	100g
サラダ油（ビーフンにからめる分）	適量
豚バラ肉（薄切り）	60g
キャベツ	100g
たまねぎ	50g
ニラ	50g
サラダ油	小さじ2
【a】食物アレルギー対応洋風だしの素	4g
【a】「1歳からの好みソース」(オ)	大さじ4~
【a】塩、こしょう	少々
みんなの食卓「ポークウイニー」(日)	4個
サラダ油	少々
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	大さじ1~
「A-Label（エー・ラベル）ふりかけおかか」(永)	大さじ1~



## 作り方

	<p>&lt;カニウイナーを作る&gt; ポークウイニーを縦半分にかットする。下の絵のように切り込みを入れる。</p> <p>① </p> <p>フライパンに薄く油（分量外）を熱し、切り込みが開くまで炒め、皿に取り出して置く。</p>
	<p>&lt;焼ビーフンを作る&gt;</p> <p>② 豚バラ肉、キャベツは一口大に切る。玉ねぎは薄切り、にらは3cm長さに切る。</p>
	<p>③ 沸騰したたっぷりの湯にビーフンを入れて箸で軽くほぐし4分茹でる。ザルにとり水で冷やし、しっかりと水分をしぼり、サラダ油をからめる。</p>
	<p>④ フライパンでパチパチ音がするまでビーフンを炒め余分な水分をとばし、お皿に取り出す。</p>
	<p>⑤ 空になったフライパンにサラダ油を熱し豚肉をしっかりと炒める。玉ねぎをキャベツを加えてさらに炒める。④のビーフンを戻し入れて炒め、【a】を混ぜる。最後にニラを加え軽く炒める。</p>
	<p>⑥ 焼ビーフンを器に盛りA-Labelふりかけおかかをかける。カニウイナーを4個づつ乗せ、ノンエッグマヨを添える。</p>



## 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。