

ハヤシソースで もちもちパングラタン



約47分



材料（2人分）

「特定原材料 7 品目不使用 完熟トマトのハヤシライスソース」(ハ)	1袋(2皿分)
牛肉（薄切り）（3~4cm幅にカット）	70g
玉ねぎ（薄切り）	150g
サラダ油	小さじ1
水	300ml
みんなの食卓「お米でつくったしかくいパン」(日)	2枚
豆乳	小さじ4
ブロッコリー	4個(50g)
ミニトマト(半分にかット)	3個
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	適量
オレガノ	少々



作り方

①	<p>【ハヤシソースを作る】 厚手の鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒め、さらに牛肉を加えて炒める。 水を入れ沸騰したらあくを取り弱火～中火で約15分煮込む。 いったん火を止めハヤシライスソースを少しずつ振り入れて溶かす。 再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約5分煮込む。</p>
②	<p>米粉パンは一口大にカットし豆乳を振りかけ染み込ませておく。</p>
③	<p>ブロッコリーはラップに包み電子レンジで50秒加熱しておく。（600W使用）</p>
④	<p>* オープンを200度に予熱しておく。 グラタン皿を2個用意する。 米粉パン、ハヤシソース、ブロッコリー、トマトを半量ずつ入れる。 ノンエッグマヨを絞り予熱完了したオーブンで約15分焼く。 お好みでオレガノを振る。</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) 日本八木株式会社、(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。