

# フルーツサンド (イチゴとみかん)



## 材料（4人分）

「みんなの食卓お米で作ったしかくいパン」(日)	} 全部で8枚
「みんなの食卓米粉のパンケーキ(メープル)」(日)	
*お好みの方で。	
イチゴ（1粒13g~15g）	4粒
みかん（Sサイズ75g位）	1個
【a】豆乳ホイップ	100g
【a】砂糖	15g
【a】レモン汁	小さじ1



## 作り方

①	米粉パンはパッケージ記載の方法で解凍しておく。
②	ボウルに豆乳ホイップクリーム、砂糖、レモン汁を入れ、氷水にあてながら角が立つまで泡立てる。
③	米粉パンにクリームを塗り、パンの中心にイチゴを2個並べて置く。（みかんの場合は半分）
④	フルーツが隠れるくらいクリームを塗り、米粉パンをのせてラップに包む。
⑤	冷蔵庫で10分ほど冷やし、フルーツの断面が見えるようにラップごとカットする。 ※米粉パンは冷やし過ぎると固くなるので、ご注意ください。



## 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。