

ハロウィンおばけバーガー



材料（4個分）

みんなの食卓「お米で作ったまあるいパン」 （白）	4個
みんなの食卓「ハンバーグ」 （白）	2パック （4個）
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」 （白）	4枚
「1歳からのノンエッグマヨ」（オ）	小さじ8
レタス	1枚
＜おばけの目玉＞	
きゅうり（白目用）	2～3cm
海苔（黒目用）	少々
パセリ	適量～



作り方

	<p>＜下ごしらえ＞ ハンバーグは商品のパッケージ表示通りにあたためる。ベーコンはサッと焼いておく。レタスは4等分。きゅうりは5mm幅にスライスし、ストローなどで丸くり抜く（8個）。海苔はきゅうりよりも小さな丸にカットする（8個）</p>
①	パッケージ記載の方法で解凍した米粉パンを横から2等分にカットする。
②	カットした面にノンエッグマヨを小さじ2塗る。レタス1切れ、ハンバーグ1個、ベーコンの順にのせて挟む。
③	きゅうりの白目に海苔の黒目を貼り、パンの上に2個ずつのせて、パセリを差し込む。同様に全部で4個作る。



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。