

クマさんハンバーグ



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (3個分)

【a】合いびき肉	200g
【a】KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)	1/2袋 (30g)
【a】片栗粉	大さじ 1
【a】玉ねぎ (すりおろし)	50g
サラダ油	少々
デミ風ソースの素 (オ) (KAKOMUごはん「ハンバーグの素」に内添)	1/2袋 (60g)
水	60cc
スイートコーン	適量
【クマさんの顔デコ用】	【1枚分】
みんなの食卓「上級ロースハム」(日) (好みの形にカット)	少々
海苔 (好みの形にカット)	少々
人参、グリーンピース (ミックスベジタブル 解凍)	少々
パセリ	少々



作り方

	ボウルに【a】を全部入れて手でこねる。
①	顔用に70g×3個と耳用に10g×6個に分ける。それぞれクマさんの顔と耳をイメージしながら丸めて形を整える。
②	フライパンにサラダ油を少々熱し①を重ならないように並べて両面に軽く焦げ色がつくまで焼く。 余分な油を除きデミ風ソースの素と水を加えフタをして煮込む。フタを取り、とろみがつくまでソースの水分をとばす。
③	器にコーンを敷く。 ハンバーグをクマさんの顔になるように並べる。 カットした上級ロースハムと海苔、ミックスベジタブルやパセリで顔を作る。



使用商品



注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
- (エ) エスエスケイフーズ、(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 8 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。