

銘柄鶏 × まぐろ節

トッピング



銘柄鶏×花かつお節
銘柄鶏×まぐろ節



猫様にごちそう気分を 懐石と根野菜のミートローフ

[材料]

鶏ひき肉ミートローフ …………… 20g

鶏ひき肉80g / レンコン10g /
にんじん10g / 大根おろし10g

※各食材の分量は1人前
(残りを人が食べる想定)

炒り卵 …………… 5g

懐石 …………… 20g

[作り方]

- 1 レンコンとにんじんと大根をすりおろし、鶏ひき肉と混ぜ、棒状にしてラップに包む。
- 2 電子レンジ500wで2分加熱。裏返してさらに2分加熱。冷めたらラップを外してカット。
※火が通っているか必ずご確認ください
- 3 懐石の上に盛り付ける。炒り卵をトッピングしたら出来上がり。

他商品でも
代用可能



小魚×うるめいわし節
銘柄鶏×薄切りまぐろ



はちさんからの
MESSAGE

レンジで簡単調理。野菜に含まれる食物繊維で腸内環境を整え、毛玉対策にも有効です。