

管理栄養士による健康・栄養情報&レシピを配信中! 下記QRコードを読み取ってご登録できます♪ ぜひチェックしてみて下さい★







Instagram

取り扱い薬局



お弁当のおかずにもオススメ! はんぺんコーンのたらこ焼き



1人分[~] \$ 養 価

・エネルギー 157kcal

·たんぱく質 9.9g

・脂質 8.09

·炭水化物 10.2g

· 食塩相当量 1.9a

作り方

- ①ボウルに★を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② そこに、はんぺんをちぎりながら加え、コーンもさらに加える。
- ③ひとまとまりになるまで、手でこねる。
- ④ まとまったら、6等分にして丸く成形する。
- ⑤ 熱したフライパンにバターを溶かし、④を両面きつ ね色になるまで焼いたら出来上がり♪



① こねる際、まとまりが悪ければ 片栗粉の量を調整する

材料(2人分)

はんぺん 1枚

・コーン 大さじ2

★たらこ 40g

★片栗粉 小さじ2

★酒 小さじ2

★マヨネーズ 大さじ1

・バター 適量



アレンジ ポイント

① 大葉やチーズを加えるのもオススメ★

これまで掲示した レシピを知りたい方は こちらから⇒



←こちらの QR コードを読み取る と会社ホームページのお知らせ ヘアクセスできます!そこから 過去のレシピや栄養コラムをご 覧下さい♪