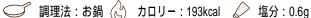
幼児食に かぼちゃのポタージュビーフン





ミキサー、裏ごし不要の栄養満点ポタージュ 小さなお子さまでもフォークで、上手に食べや すいハロウィンメニューです。

【ママ社員考案レシピ】

自分で食べたがる娘のために フォークですくって食べられる、少しとろみのついたかぼちゃ スープに仕上げました

かぼちゃ、バター、牛乳など栄養豊富な食材を使っているので風邪をひきやすい時期にもオス スメです

お米100% ビーフン [150g]



豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけ でつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇 な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。

材料 1人前

ビーフンキューブ:1個 トッピング かぼちゃ:50g ミックスベジタブル:適量 たまねぎ: 15 g のり、ハム:適量 水:大さじ1(15g) スライスチーズ:適量 コンソメ(顆粒):小さじ1/2(約1.2g) かぼちゃの皮:適量 砂糖:小さじ1/3(1g)

牛乳:120cc バター:1g

ビーフンキューブを1個使用します。

レシピ:冷凍保存できる「ビーフンキューブ」の作り方

かぼちゃは皮をむき、ひと口大にカットする。 たまねぎは細かめにみじん切りにする。

レンジ対応容器に、かぼちゃ・たまねぎ・水(大さじ1)を入れる。 ふたをして電子レンジで加熱する。 【500W:約2分】

鍋にのペーストを入れ、牛乳を少しずつ加えながら、ヘラでのばすようにして混ぜる。

沸騰したら、火をとめ、ビーフンキューブ、バターを加える。 ビーフンをほぐしながら【弱火】で再加熱する。 再沸騰したら、火を止め、器に移す。